



LOPPURAPORTTI

Taina Harmoinen

Fish & Eat – kalastusmatkailuyrittäjien ruokatuotteiden kehittäminen

Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

1.1.2018 – 30.4.2019



Tiivistelmä

Kalastusmatkailun vetovoimaisuus ja aktiviteetit perustuvat luonnonympäristöön sekä siellä toteutettavaan toimintaan. Matkailutuotteiden kehittämisessä korostuu elämyksellisyys ja tuotteiden muunneltavuus asiakaskohderyhmän mukaan. Kalastusmatkailun asiakkaat ovat kiinnostuneita erityisesti valmiiseen ohjelmaan perustuvista matkoista, joissa esimerkiksi kalastuksen saaliista laitetaan ruokaa luonnossa.

Fish & Eat –kalastusmatkailuyrittäjien ruokapalvelujen kehittäminen –hankkeessa selvittiin teemahaastatteluna Itä-Suomen kalastusmatkailun ruokatarjoilujen nykytilanne. Selvityksen pohjalta kehitettiin järvikalasta, lähinnä ahvenesta, kuhasta ja hauesta, evästuotteita, nuotiruokailuun sopivia ruokia sekä kaksi menukokonaisuutta. Kaikkiaan työstettiin 39 reseptiä. Tuotekortit laadittiin 16 reseptiin.

Hankkeeseen osallistui 10 yritystä, joista viisi yritystä kävi hankkeen järjestämät nuotio- ja eväsruoka ja ruokaa ravintolatilissa koulutukset. Koulutuksia järjestettiin kummastakin aiheesta kaksi saman sisältöistä tilaisuutta.

Yritykset saivat käyttöönsä kalastusmatkailun markkinoinnin tueksi valokuvia ruokatarjoiluista. Laaditut tuotekortit, 16 kpl, osaltaan helpottavat ruokien valmistusta ja hinnoittelua.

Hankkeessa kehitelty reseptiikka julkaistiin Ahdin antimet lautasella ja Ahti's bounty on your plate -julkaisuissa sähköisinä ja ne ovat kaikkien kiinnostuneiden käytävissä.

Hanke toteutettiin 1.1.2018 – 30.4.2019. Sitä rahoitti Euroopan meri- ja kalatalousrahasto, Itä-Suomen kalatalousryhmä ja Pohjois-Savon Ely-keskus.



Sisällysluettelo

1 JOHDANTO	4
2 HANKKEEN TOIMET	4
2.1. Yhteistyötahoina kalastusmatkailuyrittäjät, kalahankehenkilöstö ja restonomiopiskelijat	4
2.2. Ohjausryhmä	4
2.3. Rahoitus ja resurssit	5
2.4. Hankkeen toimenpiteet	5
2.4.1. Selvitys kalastusmatkailuyrittäjien ruokatarjoilun nykytilanteesta	5
2.4.2. Kalaruokatarjoilun tuotekehitys	6
2.4.3. Koulutus	7
2.5. Tiedottaminen	7
3 TULOKSET	7
3.1. Reseptiikka	7
3.2. Koulutukset ja osallistuvat yritykset	8
3.3. Tuotekortteja 16 kappaletta	8
3.4. Noin 60 valokuvaa markkinoinnin tueksi	8
3.5. Reseptit asiakkaille koottiin kahteen julkaisuun asiakkaille jaettaviksi	10
4 TULOSTEN TARKASTELU JA VAIKUTTAVUUS	11
5 TALOUDELLINEN TOTEUMA	11
LIITTEET	13



1 JOHDANTO

Kalastusmatkailun vetovoimaisuus ja aktiviteetit perustuvat luonnonympäristöön sekä siellä toteutettavaan toimintaan. Kalastusmatkailuyrittäjät ovat suurimmaksi osaksi yksinyrittäjiä. Tämä tuo oman haasteensa palvelun tarjoamiseen isommalle ryhmälle. Kalastusmatkailun vetovoimaisuuden lisäämiseksi verkostoituminen ja yhteistyö eri palveluntarjoajien välillä on keskeistä.

Matkailun edistämiskeskuksen kansainvälisen luontomatkailututkimuksen (2010) mukaan joka viides vastaaja piti Suomea ykkösmaana kalastusmatkailussa. Kalastusmatkailussa kiinnostaa erityisesti valmiiseen ohjelmaan perustuvat matkat.

Suomen matkailumarkkinointi on kohdistunut viime vuosina vahvasti Euroopan lisäksi myös Aasian maihin. Aasialaisten matkailijoiden määrä onkin kasvanut Suomessa. Aasialaiset matkailijat ovat kiinnostuneita kalastuksesta.

Matkailutuotteiden kehittämisessä korostuu elämysellisyys ja tuotteiden muunneltavuus asiakaskohderyhmän mukaan. Kalastusmatkailun asiakkaat ovat kiinnostuneita erityisesti valmiiseen ohjelmaan perustuvista matkoista, jossa esimerkiksi kalastuksen saalista laitetaan ruokaa luonnossa.

Fish & Eat –kalastusmatkailuyrittäjien ruokapalvelujen kehittäminen –hankkeessa selvitetään Itä-Suomen kalastusmatkailun ruokatarjoilujen nykytilanne, kehitetään tarjoiluun sopivia tuotteita ja koulutetaan kalastusmatkailuyrittäjiä sekä järvikalaa tarjoilussa käyttäviä ruokapalveluyrittäjiä järvikalan valmistuksessa ja tarjoilussa. Hankkeen kohderyhmänä on laatulupauksen tehneet kalastusmatkailuyrittäjät, muut kalastusmatkailusta kiinnostuneet yrittäjät sekä järviseudun matkailuyritykset.

Hankkeen tuloksena valmistuu 15 ruokatarjoilukokonaisuutta kalastusmatkailun tueksi, mikä mahdollistaa kalastusmatkailuyrittäjien ruokatarjoilun monipuolistumisen ja yhteistyöverkostojen laajentamisen. Hanke toteutetaan ajalla 1.1.2018 – 30.4.2019. Hankkeen koulutusmateriaalit julkaistaan sähköisinä ja ne ovat kaikkien kiinnostuneiden käytävissä.

2 HANKKEEN TOIMET

Fish & Eat – kalastusmatkailuyrittäjien ruokatuotteiden kehittäminen –hanke toteutettiin 1.1.2018 – 30.4.2019.

2.1. Yhteistyötahoina kalastusmatkailuyrittäjät, kalahankehenkilöstö ja restonomiopiskelijat

Hankkeen pääasiallisena kohderyhmänä ja yhteistyötahona olivat Itä-Suomessa toimivat kalastusmatkailuyrittäjät. Kalaruokatuotteiden kehittämisessä ja testauksessa hanke sai apua Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoilta. Yhteistyötahona oli myös Xamkin kalahankkeissa työskentelevä projektihenkilöstö.

2.2. Ohjausryhmä

Ohjausryhmän jäsenet:

Juha Happonen, urheilukalastuksen opettaja, Koulutuskeskus Salpaus

Esko Helansuo, tki-asiantuntija kalatalous, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Matti Huitila, kalastusmatkailuyrittäjä, Läsäkoski



Seppo Reponen, kalatalousasiantuntija, Pohjois-Savon Ely-keskus
 Pekka Sahama, aktivaattori, Itä-Suomen kalatalousryhmä
 Taina Harmoinen, projektipäällikkö, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Hankkeen ohjausryhmä kokoontui 24.4.2018, 28.9.2018 ja 24.5.2019.

2.3. Rahoitus ja resurssit

Hankkeen kustannusarvio on 51 517 euroa, josta palkkojen osuus on 39 580 euroa. Ostopalveluihin ja muihin kuluihin, lähinnä tarvikeostoihin ruokakokeiluihin oli 6000 euroa. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun omarahoitusosuus oli 14 455 euroa ja yksityinen rahoitusosuus 1000 euroa.

Rahoitus	YHT.	Toteutunut
Itä-Suomen kalatalousryhmä (70 %)	36062	36062
Xamk	14455	14587
Yritykset	1000	868
Yhteensä	51517	51517

Saadun yksityisen rahoituksen kokonaismäärä oli 868 euroa, joten Xamkin rahoitusosuudeksi jäi 14587 euroa.

Henkilöresurssit: projektipäällikkö Taina Harmoinen (5,2 htkk), ruokatuoteasiantuntija, lehtori Päivi Hostikka (1,85 htkk), projektityöntekijä Heli Kirjonen (2 htkk) ja tutkimuspäällikkö Teija Rautiainen (0,25 htkk).

2.4. Hankkeen toimenpiteet

Hankkeen toimenpiteet jakautuivat kolmeen kokonaisuuteen: nykytilanteen kartoitus, reseptiikan kehittäminen ja tuotekorttien laadinta sekä kalastusmatkailuyrittäjien koulutus.

2.4.1. Selvitys kalastusmatkailuyrittäjien ruokatarjoilun nykytilanteesta

Selvitys tehtiin puhelimitse teemahaastatteluna. Ensisijaisena kohderyhmänä oli laatulupauksen tehneet kalastusmatkailuyrittäjät. Heidän lisäksi haastateltiin muutamaa muuta Itä-Suomessa toimivaa kalastusmatkailuyrittäjää. Haastattelemalla selvitettiin kalastusmatkailuyrittäjien toiveet ja kiinnostus kalaruokatarjoilujen kehittämiseen. Keskeisimmät selvitettävät teemat olivat:

- Kuuluuko kalastusmatkailupalveluunne ruoanvalmistus kalasta?
- Millaisissa olosuhteissa valmistat asiakkaiden kanssa kaloista ruokaa: veneessä, ulkotiloissa nuotiolla, laavulla tai kodassa, vuokramökissä, ammattikeittiössä?
- Mitä tarjoat ja mikä on pääasiallinen kalaruokienne valmistustapa?
- Käytätkö apuna ruokatarjoilussa ruoka-alan ammattilaista?



Keväällä 2018 tehdyssä selvityksessä otettiin yhteyttä 16 yritykseen. Yrityksille lähetettiin sähköpostia hankkeesta ja kerrottiin kyselyn tekemisestä. Yksi yrittäjä ilmoitti, ettei hän ollut kiinnostunut hankkeesta, 2 yrittäjää ei tavoitetta puhelimitse haastattelua varten ja 3 yrittäjää ei enää tarjoa kalastusmatkailupalveluja.

Selvitystyön tulokset kalastusmatkailuyrittäjien (10 yrittäjää) ruokatarjoilun nykytilanteesta:

- Eväät kuuluvat hyvin monella palveluun. Ne tehdään itse tai hyödynnetään toisen yrittäjien palveluita. Evästarjoiluna: kahvia, teetä, voileipiä, sämpylöitä ja keittoja.
- Saaliskalan valmistus ei ole kovinkaan monella tuotteistettu mukaan palveluun.
- Saaliskalaa valmistetaan tai on mahdollista valmistaa nuotiolla, laavulla, grillikatoksessa, majoitustilojen keittiöissä.
- Reseptiikkaa toivottiin erityisesti hauesta, kuhasta ja ahvenesta.
- Kalastusmatkailuyrittäjät toivoivat kalaruokien ideointia evästuotteiksi ja saaliskalasta valmistettavaksi ruoiksi.

2.4.2. Kalaruokatarjoilun tuotekehitys

Kalastusmatkailuyrittäjille tehdyn selvitystyön pohjalta kalaruokia kehiteltiin evästuotteiksi, nuotioruokailuihin ja kahteen ravintolamenuun. Ruoat kehiteltiin Xamkin opetuskeittiössä ja sen toimivuus nuotiolla ja kotikeittiössä valistettaessa testattiin.

Reseptiikan perusraaka-aineina olivat hauki, kuha ja ahven. Niiden lisäksi ruokia ideoitiin särjestä, jonka kaupalliseen kalastamiseen on meneillään vahvaa kehitystyötä. Samoin reseptiikkaa ideoitiin järvi-Suomen valtakalasta muikusta. Kalaruokille ideoitiin kahteen menuun lisäkkeet ja jälkiruoat. Toinen menuista suunniteltiin aasialaisia asiakkaita varten maustamalla alkuruoat voimakkaammin.



Kuva 1. Kujan avaaminen selkäpuolelta.



Kuva 2. Järvikalacheviche

Reseptiikan perustaksi työstettiin saaliskalasta valmistettava kalamurekemassa, josta voi valmistaa pihvejä, pyöryköitä tai kepakoita makkaran tavoin nuotiotulella lämmitettäväksi.

Ruokien valmistusohjeita valokuvattiin ja samoin kalan käsittelyä. Kuvamateriaalia hyödynnettiin hankkeessa tehdyssä kalaruokajulkaisussa sekä excel-pohjiin tehdyissä tuotekorteissa.

Tuotekortteihin, 16 kpl, työstettiin laskukaavat, joilla voi helposti laskea raaka-ainemäärät tarvittavalle asiakasmäärälle ja samalla saa tarvikkekustannukset. Raaka-aineiden hinnat on helppo muuttaa tuotekortteihin oman hankintakanavan hintojen mukaisiksi.

Tuotekorttiin on eritelty nuotioruokailuihin esivalmistelut, nuotiolla tehtävät työt ja tarvikkeet sekä tarjoiluvälineet ja –astiat.



Kaikki kehitellyt ruoat koottiin **Ahdin antimet lautaselle –julkaisuun**, jossa on reseptiikan lisäksi kalastukseen ja kalan käsittelyyn sekä ruoanvalmistukseen liittyviä artikkeleja. Julkaisusta tehtiin painettu kirja, 122 sivua, painos 110 kpl ja nettikirja.

Ahdin antimet lautaselle –julkaisusta toimitettiin lyhennetty julkaisukooste, joka käännettiin englanniksi. **Ahti's bounty on your plate**, julkaistiin nettikirjana.

2.4.3. Koulutus

Koulutustilaisuuksia järjestettiin 4 kappaletta ja niiden kesto oli 3-4 tuntia.

Nuotio- ja eväsruoka, 2 kpl, 6.11.2018 Kaihun kodalla Mikkelissä (5 osallistujaa), 27.11. 2018 Marjakartano Hussolan kodalla Karttussa (3 osallistujaa).

Nuotio- ja eväsruokakoulutustilaisuuksien sisältö:

- Kalan käsittely ruoanvalmistuksessa: säilytys, hygienia, käsittely
- Hygienia maastoruokailussa
- Ruokalajit saaliskalasta nuotiolla
- Jos saaliskalaa ei tulekaan? Vinkkejä käyttökelpoisiin tuotteisiin.
- Evästuotteiden suunnittelu ja valmistus
- Kalaruokien ja juomien yhdistäminen
- ”Kalamiesten” tarinoita: Tarinallistaminen/ elämys apuna myyntityössä
- käytännössä ruokien valmistus nuotiolla

Ruokaa ravintolatilissa, 2 kpl, 21.11. 2018 Xamk opetuskeittiössä Mikkelissä (4 osallistujaa), 4.12.2018 Pyyvilän kartanon keittiössä Rantasalmella (3 osallistujaa)

Ruokaa ravintolatilissa – koulutustilaisuuksien sisältö

- Eri ruokalajit
- Makujen yhdistämiset
- Kalaruoat ja juomat
- käytännössä kahden menukokonaisuuden valmistus sekä alkupaloina pienten alkupalasyötävien maistelu: savusiikatartar, puolukkagraavattu särki, lasimestarin särki, joiden kanssa maisteltiin erilaisia oluita

2.5. Tiedottaminen

Hankkeelle otettiin hankekuva, jota käytettiin hankejulisteen kuvana. Julisteen lisäksi hankkeelle tehtiin A4-kokoinen mainosflyer suomeksi ja englanniksi. Niitä jaettiin mm. Gastro-messuilla.

Hankkeelle koottiin kotisivut www.xamk.fi/fishandeat

Hankkeesta tiedotettiin kohderyhmälle, kalastusmatkailuyrittäjille suoraan sähköpostitse.

Hankkeen asiantuntija Päivi Hostikka työsti kaksi ruokaohjetta: tomaattinen muikkuterriini ja särkeä lasimestarin tapaan Kaakon viestinnälle ja ne julkaistiin Kaakon viestinnän joululiitteissä viidessä lehdessä.

3 TULOKSET

3.1. Reseptiikka

Hankkeessa tehdyn selvitystyön tuloksena kehiteltiin kalaruokiin reseptiikkaa. Eväs- ja nuotioruokia kehiteltiin 14, aasialaistyyliseen menuun viisi ruokalajia, järvikalamenuun kuusi ruokalajia ja yhdeksän pikku syötävää kalasta. Kehitellyt ruoat valokuvattiin lukuun ottamatta muutamaa pientä lisäkkeenä syötävää kalaruokaa.



3.2. Koulutukset ja osallistuvat yritykset

Kehitetyjä ruokia koottiin kahteen kokonaisuuteen: eväs- ja nuotioruoat ja ruokaa ravintolatiloiissa. Molemmista aiheesta järjestettiin kaksi koulutustilaisuutta.

Kalastusmatkailuyrittäjille markkinoitiin koulutustilaisuuksia ja niistä saatavaa reseptiikkaa sekä valokuvia ruoista markkinoinnin tueksi. Viisi kalastusmatkailuyritystä osallistui koulutuksiin, kahdesta yrityksestä oli kaksi henkilöä.

Kaikkiaan hankkeessa on mukana 10 yritystä, joista yhdeksän on kalastusmatkailuyrittäjiä ja yksi kalatuotejalostaja. Hankkeeseen osallistuvat yritykset ovat:

Fishinno Finland Tmi
Kalamania Oy
Kidus Oy
Lakeland GTE
Läsäkosken Kartano Oy
Matka Veijalainen Oy
Puula-Särvin Oy
Samplastic Marketing Oy
Sudensuu Oy
WHF-Adventures

3.3. Tuotekortteja 16 kpl

Koulutustilaisuuksissa esitellyistä ja tehdyistä ruoista laadittiin tuotekortit exceliin. Tuotekortteja on kaikkiaan 16 kpl. Niistä yksi on lisäke ja kaksi jälkiruokaa.

Tuotekorttien perusresepti on yleensä 10:lle hengelle, muutamassa ruoassa 5:lle. Tuotekortit skaalautuvat asiakasmäärän mukaan. Raaka-ainehinnat on vaihdettavissa kyseisen ajanjakson hintatason mukaiseksi.

Tuotekortit laadittiin seuraavista ruoista:

- kalapihvit tai kepakot
- kalapyörykkäkeitto
- kalahampurilainen ja marinoidut punasipulit
- kalanyytit nuotiolla
- kalaletut
- muikkukukkoseet
- muikkupitsa nuotiolla
- haukikäristys, körpökkä
- bliniburgerit nuotiolla
- järvikalachevice
- täytetty savukala
- pikkelöidyt kasvikset ja juures-peruna duchesse
- ahvencalettekeitto ja juureslastut
- paistettu kuha ja sienirisotto
- karpalopannacotta
- birramisu

Tuotekortit lähetettiin hankkeessa mukana oleville yrityksille. Malli tuotekortista on liitteenä 1.

3.4. Noin 60 valokuvaa markkinoinnin tueksi

Kalastusmatkailun ruokatuotteiden markkinoinnin tueksi otettiin paljon valokuvia, joista 61 valittiin jaettavaksi hankkeessa mukana oleville yrityksille. Kuvia on tuotekehityksistä ruoista, ruoanvalmistuksesta ja kalankäsittelystä.





Kuva 3. paistettu kuha ja voi-valkoviinikastike



Kuva 4. Kalakepakon lämmitys nuotiolla



Kuva 5. Mateen fileointi ruodottomaksi



3.5. Reseptit asiakkaille koottiin kahteen julkaisuun asiakkaille jaettaviksi



Kuva 6. Ahdin antimet lautaselle -julkaisu

Kehitellyistä ruoista laadittiin reseptit asiakkaille jaettaviksi. Ruokien reseptit koottiin Ahdin antimet lautaselle – julkaisuun. Julkaisun alkuosassa on artikkelit:

- kalastusmatkailu ja sen merkitys, Pekka Sahama
- Suomen sisäjärvien yleisimmät saaliskalat, Mikko Jokela
- saaliskalan käsittely ja säilytys, Taina Harmoinen ja Päivi Hostikka
- kuhan avaaminen selkäpuolelta, Taina Harmoinen
- mateen fileointi ruodottomaksi, Taina Harmoinen
- kala ruoanvalmistuksessa, Taina Harmoinen ja Päivi Hostikka
- erityisruokavaliota noudattavat asiakkaat tärkeä osa hyvää palvelua, Päivi Hostikka
- miten kalalle valitaan ruokajuoma, Eeva Koljonen
- kalamiesten tarinoita nuotiolla, Taina Harmoinen ja Päivi Hostikka
- ruokaohjeet, 39 kpl

Ahdin antimet lautaselle –julkaisun laajuus on 122 sivua. Kirjan koko on 19,5 x 19,5 cm. Siitä otettiin 110 kpl painos. Sähköisenä Ahdin antimet lautaselle -julkaisu on jaettavissa osoitteesta:

<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-344-162-0>

Englannin kielisen Ahti's bounty on your plate –julkaisuun työstettiin Suomen kielisestä aineistosta lyhennetty kooste kalalajeista, kalan käsittelystä ja juomien valinnasta. Resepteistä valittiin 15 kpl. Ahti's bounty on your plate -julkaisusta julkaistiin vain sähköisesti <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-344-163-7>



Kuva 7. Ahti's bounty on your plate –julkaisusta on helppo tulostaa asiakkaalle resepti.

Fish burger

Fish burgers are easy to cook on an open fire, using for example a griddle pan. They can also be assembled beforehand and heat up wrapped in foil on an open fire.

(5 servings)

5 buns
5 fish steaks (cooked)
5 eggs (for frying)
butter for frying
100 g store-bought remoulade sauce
300–350 g store-bought coleslaw
marinated onions (see recipe below)

Marinated onions:

125 g red onions
¼ dl red wine vinegar
1 tbsp sugar
¼ tsp salt
¼ tsp black pepper
¼ dl cooking oil

Peel and cut the onions into thin slices. Put them in a bowl. Mix the marinade ingredients and pour in with the onions. Let sit for 2–3 hours. The marinade will eliminate some of the sharpness of the onion flavour.

Preparation: Make the marinated onions. Make the fish steaks (preferably in advance; having frozen steaks will make it easier to cook the right amount of burgers). Split the buns.

On an open fire: Place the split buns on the edges of the griddle pan and the steaks in the middle. Cook the eggs on the pan with butter, leaving the yolk slightly raw.

Assemble the burger: Put some remoulade sauce on the bun surfaces, place the fish steak, fried egg, a couple tablespoons of coleslaw, and marinated onions on the lower bun, top off with the upper half of the bun.

You can serve root vegetable chips, fried vegetables, marinated vegetables, or various store-bought salads with your burgers.

4 TULOSTEN TARKASTELU JA VAIKUTTAVUUS

Kalastusmatkailun tueksi valmistui 39 ruokaohjetta, joista 16 työstettiin tuotekorteiksi. Ahdin antimet lautaselle –julkaisussa ruokaohjeet on helppo välittää kalastusmatkailuasiakkaille ruoanvalmistuksen yhteydessä sekä niille asiakkaille, jotka eivät halua ruokatarjoilua kalastusmatkailupalveluun. Kansainvälisiä asiakkaita palvellaan Englannin kielisellä julkaisulla.

Tavoitteena oli, että kalastusmatkailuyrittäjän ruokatarjoilu monipuolistuu ja helpottuu sekä mahdollisesti myös laajenee. Järjestettyjen koulutusten yhteydessä tuli esille yrittäjien kiinnostus ruokatarjoilun lisäämisestä matkailutuotteeseen. Koulutukseen osallistuneilta yrittäjiltä kerättiin suullisesti palautetta koulutuksista. Yrittäjät olivat tyytyväisiä ja innostuneita koulutuksien sisällöstä. Osa yrittäjistä toivoi uusia vastaavanlaisia koulutuksia.

Yhtenä riskinä hankesuunnitelmaa laadittaessa ennakoitiin, etteivät yritykset osallistu tilaisuuksiin. Osittain tämä riski toteutui, sillä koulutuksiin osallistui vain viidestä yrityksestä yhteensä seitsemän henkilöä. Hankkeessa on mukana kaikkiaan 10 yritystä, joten tulokset ovat niiden saatavissa, vaikka kaikki yritykset eivät pystyneet osallistumaan koulutuksiin.

Yritykset saavat käyttöönsä kalastusmatkailun markkinoinnin tueksi valokuvia ruokatarjoiluista. Tuotekortit, 16 kpl, osaltaan helpottavat ruokien valmistusta ja hinnoittelua.

Yrittäjien osaamisessa kalan käsittelyyn ja ruoanvalmistukseen on melko paljon vaihtelua. Siksi jatkossa olisi ehkä tarpeen syventää kalastusmatkailuyrittäjien osaamista kalaruokien valmistuksessa, palvelujen tuotteistamisessa kunkin yrittäjän omiin resursseihin ja asiakasryhmiin. Ravintolatasoiseen ruoanvalmistukseen tarvittaisiin myös ohjeistusta ja koulutusta. Yhteistyön kehittäminen ja yhteistyötahojen löytäminen eri palveluntuottajien välillä olisi tarpeen kalastusmatkailupalvelujen markkinoinnissa.

Reseptiikka koottiin Ahdin antimet lautaselle ja Ahti's bounty on your plate -julkaisuihin, joista ne ovat kaikkien alan yritysten ja järvikalasta kiinnostuneiden käytettävissä.

5 TALOUDELLINEN TOTEUMA

KUSTANNUKSET	Kustannusarvio yhteensä	Kumulatiivinen toteuma	Saldo
Palkkakustannukset	39 580	39 691,16	- 111,16
Matkakustannukset	1500	-	1 500,00
Ostopalvelut	4500	7231,00	- 2 731,00
Flat rate (15%)	5937	5953,67	- 16,67
Kustannukset yhteensä	51 517	52 875,83	- 1 358,83



Hankkeen palkkakustannukset toteutuivat kustannusarvion mukaisesti. Matkakustannuksia ei aiheutunut, joten hankkeeseen tehtiin muutoshakemus, jossa matkakustannukset siirrettiin ostopalveluihin. Ostopalvelut muodostuivat reseptiikan tuotekehityksen raaka-aineista, valokuvista, taittokustannuksista sekä käännöstyöstä. Ostopalvelujen kustannukset ylittyivät noin 1250 eurolla ja kaikkiaan hankkeen kustannukset 1358,83 eurolla.

LIITTEET

1. Malli tuotekortista



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



EUROOPAN MERI- JA KALATALOUSRAHASTO
SUOMEN TOIMINTAOHJELMA
2014–2020



ITÄ-SUOMEN KALATALOUSRYHMÄ



Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu

LIITE 1

Muikkupitsa nuotiolla

2 kpl (8-10 palaa välipalaksi)

Raaka-aine	määrä 10:lle	yksikkö	Tarvittava annos- määrä	Yksikkö- hinta, €	Hinta- yksikkö	Hinta, €
			4			
Pohja						
iso perunarieska halkaistuna 2 pohjaa	1	kpl	0,4	1,2	kpl	0,48
Täyte						
smetanaa, lakton	4	rkl	1,6	10	kg	0,24
juustoraaste, lakton	2	dl	0,8	15	kg	0,6
säilykemuikkuja	200	g	80	25	kg	2
marinoitua punasipuli tilliä, silputtuna	100	g	40	3,7	kg	0,148
	1	dl	0,4	1,2	ruukku	1,2
Yhteensä						4,668
Raaka-aineet/annos						1,167

Perunarieskana voi käyttää esim. Siiskosen isoa paksua rieskaa, jonka saa halkaistua. Muikkuina käytetty tomaatti-valkosipulimuikkuja, purkki 200-220 g, josta kalaa 170 g. Marinoidun punasipulin ohje kalahampurilaisen ohjeen yhteydessä.

1 dl juustoraastetta = 50 g

Esivalmistelut:**Marinoi punasipulit.**

Halkaise **perunarieska** pitkällä veitsellä kahtia.

Nuotiolla:

Tarvikkeet: muurikka, kupukansi tms. Veitsi, lusikka tms. smetanan levitykseen. Veitsi pitsan leikkaamiseen.

Levitä perunarieskapohjien päälle smetana, juustoraaste, säilykemuikut, marinoitua sipulit ja hienonnettua tilliä.

Paista nuotiolla muurikassa.

Paistoa voi tehostaa laittamalla kupukannen tms. muurikan päälle.

Tarjoilu:

Tarjoile muikkupitsa grillitaskuista tai paperilautaselta.

