



Euroopan unioni

Kemijärven kaupallisten kalastajien oma-avontakoulutus-hankkeen

LOPPURAPORTTI



1. HANKKEEN TAUSTAA

Kemijärvellä on ELY-keskuksen ylläpitämään kalastajarekisteriin ilmoittautunut 36 kaupallista kalastajaa. Syitä virinneeseen kiinnostukseen ovat lisääntynyt tietoisuus kalan hyvästä kysynnästä ja hinnasta sekä kaupungin panostus: Kemijärven keskustan satamaan on hankittu jäähilekone, joka on ollut kalastajien käytössä avovesikaudesta 2016 alkaen. Tämä mahdollistaa kalastajien toimimisen alkutuottajina. Lisäksi kaupunki järjesti keväällä 2016 EMKR -rahoitteisen aloittavien kaupallisten kalastajien koulutushankkeen, johon osallistui 11 henkilöä. Koulutukseen kuului mm. kalan oikean käsittelyn oppiminen. Koulutus jatkuu Lapin kalatalousryhmän rahoittamalla omavalvontakoulutuksella kesäkuussa 2018.

Kaupallinen kalastus onkin lähtenyt hyvin alkuun: järvellä toimii tällä hetkellä noin 20 kalastajaa. Kemijärven kaupallisen kalastuksen tärkeimpiä kohteita ovat hauki, kuha ja ahven, jatkossa todennäköisesti myös made ja säyne.

Markkinointi ei sinänsä tuota ongelmia, sillä valtakunnallinen jalostusyritys ostaa käsittelemättömän kalan. Kalastuksen kannattavuus kuitenkin paranee huomattavasti, mikäli kalastajat voivat itse käsitellä saaliinsa laitoshyväksytyissä tiloissa.

Kaupunki on hankkinut omalla rahoituksellaan tarkoitukseen sopivan kiinteistön; Riekkoniemen hallin. Halli on entinen kirjolohien teurastuslaitos. Kunnan terveystalouden kanssa kartoitettiin ne puutteet ja muutostarpeet, jotka tulee saattaa kuntoon ennen kuin laitoshyväksyntää voidaan hakea. Kartoituksen perusteella kaupunki teetti omalla rahoituksellaan alan konsultilla suunnitelman ja kustannusarvion tilojen vaatimista muutostöistä. Riekkoniemen kalahallin remonttiin saatiin EMKR rahoitus ja remontti valmistui helmikuussa 2018.

Laitoshyväksytyt kalankäsittelytilat on välttämätön edellytys kalastuselinkeinoon kehittymiselle. Ainoastaan laitoshyväksytyissä tiloissa käsiteltyä kalaa voi myydä lähialueen ulkopuolelle ja kalatukuille. Kalastuksen kannattavuuden nostaminen niin, että kalastusta voi harjoittaa päätoimisesti, ei ole mahdollista ilman jatkokäsittelyssä saatavaa lisäarvoa ja lähialuetta laajempia markkinoita.

Riekkoniemen kalahallissa tullaan tuottamaan kalafileetä, pannuahventa ja pienessä määrin jauhettua kalamassaa. Vähempiarvoisista kaloista kiinnostusta on säyneen hyödyntämisessä. Kalahallista toimitetaan myös pyöreää, jäitettyä kalaa tukkukaupoille ja jalostajille.

EMKR -rahoitteisella Riekkoniemen kalahallin laitehankinnat -hankkeessa on hankittu kalahalliin kalanjalostukseen tarvittavat koneet ja laitteet. Hankintojen tavoitteena on helpottaa ja nopeuttaa työskentelyä hallissa sekä saada kalatuotteille lisäarvoa ja siten parantaa kalastuksen kannattavuutta.

2. HANKKEEN ALKUPERÄISET TAVOITTEET

Tässä hankkeessa järjestetään omavalvontakoulutus. Jotta tulevat kalastajat saisivat tehtyä itselleen kaikki lainsäädännön edellyttämät dokumentit ja oppisivat kaupallisen kalastuksen perustiedot ja -taidot, on Kemijärven kaupunki päättänyt järjestää kalastajille koulutushankkeen.

Koulutuksen sisältö:

- hygieniapassikoulutus
- kalankäsittely elintarvikelain ja ostajien laatuvaatimusten mukaisesti laitoshyväksytyissä tiloissa
- alkutuottajan omavalvontasuunnitelma
- kala-alan laitoksen omavalvontasuunnitelman laatiminen ja laitoshyväksynnän hakeminen.
- kalastajien kouluttaminen toimimaan omavalvonnan ja lakien ja asetusten edellyttämällä tavalla
- yrittäjyyskoulutus: kirjanpito, verotus, vakuutusurva, eläketurva MYEL
- opintomatkat:
 - Miekojärven kalasatama, Pello: toiminta laitoshyväksytyissä tiloissa, kalastajien yhteistyön järjestäminen
 - Hätälä Oy, Oulu: tutustuminen kalaliikkeeseen ja siihen, millaiset laatuvaatimukset isolla ostajalla on Kemijärveltä toimitettavalle kalalle

3. HANKKEESSA TEHDYT TOIMENPITEET

Hankkeessa on toteutettu ProAgria Lappi toimesta ostopalveluna hankehakemuksessa määritellyt tehtävät. Hankinta on kilpailutettu, tarjousta pyydettiin seuraavilta yrityksiltä: ProAgria Lappi, Ammattiopisto Lappia ja Saamelaisalueen koulutuskeskus. Kilpailutuksen voitti ProAgria Lappi, joka toteutti hankkeen koulutukset ja opintomatkan.

3.1. Omavalvontasuunnitelma

Suunnitelma on laadittu tilanteeseen, jossa ei ole ollut selvää käsitystä toiminnanharjoittajasta tai yritystoimen luonteesta. Näistä seikoista johtuen elintarviketuotannon riskien ja vaaratekijöiden kuvaaminen ja tunnistaminen perustuvat toimittajan toimialan tuntemukseen.

Omavalvontasuunnitelman luonne on esitettyssä muodossa perehdyttämisineisto, joka kuitenkin kuvaa mahdollisimman tarkasti tulevien toimijoiden liiketoimintaan perustuvaa tuotantoa. Omavalvontasuunnitelma mahdollistaa nyt kirjallinen hakemuksen tekemisen elintarvikehuoneistosta säädetyille viranomaiselle niin, että Riekkoniemen kalankäsittelyhallille saadaan hyväksytty elintarvikehuoneiston status.

Kalasta saatavien kalastustuotteiden valmistuksen kuvaus sisältää valvontaviranomaisen etukäteen hyväksymät kalastustuotteiden valmistustavat, jotka kalastajayhteisö edustajat ovat ilmoittaneet tulevaan tuotantoon. Kalankäsittelyhallin materiaalivirtauskaavio on kuvattu kalastajayhteisön

laatiman koneiden ja työpisteiden sijoittelun mukaan. Koko omavalvontasuunnitelma on käyty läpi elintarvikeviranomaisen ja kalastajayhteisön edustajien kanssa. Edellytys sille, että toimijan on tunnistettava omaan toimintaansa ja käsittelemäänsä elintarvikkeeseen liittyvät elintarviketurvallisuutta vaarantavat tekijät ja huolehdittava niiden hallinnasta jää perehdyttämiskoulutukseen hankkeen päätyttyä kun toimijat ovat tiedossa.

3.2. Yrityskoulutukset

Yrityskoulutus käsitteli yritysmuotoja, kirjanpitoa, verotusta ja toimimista yrittäjänä sekä yrittäjän velvollisuudet, vakuutukset, hinnoittelu, hyvinvointi ja osuuskunnan erityispiirteet. Koulutukseen osallistujien monimuotoisen taustan ja erilaisen yrittäjäystuntemuksen johdosta luennoilla esitelty materiaali piti valmistella erityisesti tälle kohderyhmälle.

Pääpaino oli osuuskunta tyyppisen yrittäjyyden ja yhteisöllisyyden vaatimusten pohjalta esitellä yritystoiminnan haasteita ja vaatimuksia sekä velvollisuuksia. Luennoilla keskusteltiin vilkkaasti myös muista yrittämiseen liittyvistä asioista ja tämän pohjalta viimeisen luennon materiaaliin muutettiin osuuskunta painotteiseksi. Käsitelty luentomateriaali jaettiin kaikille ryhmässä oleville sähköpostitse. Keskustelujen pohjalta valmisteltu uusi materiaali jaettiin myös sähköpostitse.

Luennot pidettiin Kemijärven kaupungin valtuustosalissa ja Toritalossa. Osallistujia oli yhteensä 18 henkilöä, molemmilla kerroilla 9. Yrityskoulutustilaisuudet 9.10.2018 ja 22.11.2018

3.3. Opintomatka Ouluun ja Sirkkakoskelle 9.-10.1.2019

Tarjouksen mukainen opintomatka toteutettiin 9.-10.1.2019. Opintomatkaa siirrettiin joulukuulta 2018 tammikuulle 2019 Kemijärven kalastajien toiveesta.

Matka alkoi tilausbussilla keskiviikkona 9.1. klo 8 Kemijärven Toritalolta. Matkan vetäjänä toiminut Petri Muje tuli mukaan Rovaniemeltä. Ensimmäinen pitempi pysähdys oli Neste Oulussa (Maikkula), jossa nautimme lounaan (sisältyi tarjoukseen eli maksuton osallistujille) klo 12.15 - 13.

Lounaan jälkeen siirryimme Hätälä Oy:n toimitiloihin. Yrityksen varatoimitusjohtaja Matti Isohätälä esitteli klo 13 - 14 yrityksen historiaa, tämän hetken toimintoja ja käytössä olevia laatujärjestelmiä.

Tämän jälkeen siirryimme tehdaskierrokselle tuotantopäälli8kkö Teemu Sorakankaan johdattelemana. Ennen kierrosta käytiin läpi tuotantoalueen hygieniasääntöjä, allekirjoitettiin siihen liittyvä dokumentti ja puettiin päälle suojavaatetus (ml. Partasuojat). Tuotantotiloissa tutustuttiin käsinfileointiosastoon (jossa luonnonkala fileoidaan), automatisoituun lohenfileointiyksikköön ja vilkaistiin pakkausyksikköä – viimeksi mainittuun emme menneet hygieniaohjeen mukaan sisälle.

Tuotantokierroksen jälkeen klo 15.15 - 16.15 keskustelimme kotimaan kalan ostajan Samu Pelkosen kanssa Kemijärven kalastuksen ja käsittelytilojen tilanteesta sekä Hätälän kalanostotilanteesta, kalalle (mm. pakkaus) asetetuista vaatimuksista, logistiikasta ja kalasta maksettavasta hinnasta.

Oulusta jatkoimme Kemissä tehdyn pysähdyksen jälkeen majapaikkaamme Hotelli Pohjanrantaan Keminmaalle. Nautimme illallisen (omakustanne) ja nautimme hotellin tarjoamista sauna- ja kylpyläpalveluista. Loppuillasta käytiin innokasta keskustelua Kemijärven kaupallisen kalastuksen järjestämisestä.



Torstaina 10.1. suuntasimme aamiaisen jälkeen kohti Pelloa, jossa nautimme Vihreällä Pysäkillä lounaan (sisältyi tarjoukseen ts. maksuton osallistujille). Lounaan jälkeen menimme Miekojärvelle Sirkkakosken kalasatamalle, jossa olimme noin klo 12.30. Kalastaja Jouko Sirkkala esitteli Sirkkakosken pari vuotta sitten uusittuja tiloja, omavalvonnan hoitamista, puhtaanapitoa, kalasataman koneita, laitteita ja lämpötilojen seurantalaitteita sekä kertoi kaupallisten kalastajien yhteistyöstä. Sirkkala kertoi myös sisävesien kalastajien järjestötoiminnasta ja järjestön tekemästä edunvalvontatyöstä.

Antoisan esittelyn jälkeen lähdimme n. Klo 16 lumipyryssä kohti Rovaniemeä ja edelleen kohti Kemijärveä, Jonna saavuttiin noin klo 18.

Mukana olleiden kalastajien (9 henkilöä) välittömän palautteen perusteella matka oli onnistunut ja antoi näkökulmaa sekä teolliseen kalanjalostukseen ja tukkukauppaan että kalastajien yhteistyöhön ja kalasataman toimintaan Kemijärven yksikön suuruusluokan yksikössä

Kulut:

Palkkakulut 687,59 euroa

Muut kulut 2 537,72 euroa

Omarahoitusosuus 508,00 euroa

Yhteensä 3 733,32 euroa

4. Hankkeen vaikuttavuus

Riekkoniemen kalahallissa tulee työskentelemään n. kymmenen kaupallista kalastajaa, jotka kaikki ovat kaupallisten kalastajien rekisterissä. Markkinoiden laajentaminen riippuu täysin siitä, että hallille saadaan hyväksyntä elintarvikehuoneistoksi. Omavalvontakoulutus ja sitä kautta saatava Riekkoniemen kalahallin hyväksyminen elintarvikehuoneistoksi auttavat arviolta 10 kalastajaa luomaan itselleen vähintään osasaikaisen työpaikan ja mahdollistavat 3-5 uuden kalastajan rekrytoitumisen alalle

Pitkällä tähtäimellä Kemijärven kalan imago ja menekki riippuvat kalan laadusta, jota voidaan ylläpitää vain toimivissa, lainmukaisissa kalankäsittelytiloissa. Kemijärven kalan kysyntää on ja kalakannat kestäisivät nykyistä voimakkaamman kalastuksen. Erityisesti hauen kalastusta Kemijärvellä olisi syytä tehostaa.

5. Jatkotoimenpiteet

Kemijärven Kehitys Oy tekee käyttöoikeussopimuksen Riekkoniemen kalahallin tiloista niiden Kemijärven kaupallisten kalastajien kanssa, jotka täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja sitoutuvat laitoksen käytösääntöihin.

Riekkoniemen kalahalliin tulevat toiminnanharjoittajat hakevat laitoshyväksynnän ja vastaavat laitoksen toiminnasta.

6. HANKKEEN TOTEUTUNEET KUSTANNUKSET JA RAHOITUS

Kemijärven kaupallisten kalastajien omavalvontakoulutus -hanke	
Toteutuneet kustannukset	
Ostopalvelut	
-omavalvontasuunnitelma	3 023,50 €
-yrityskoulutus	1 351,18 €
-opintomatka	3 225,32 €
Kustannukset yhteensä	7 600,00 €
Rahoitus	
ELY-keskus	6 840,00 €
EU:n rahoitusosuus EMKR	3 572,00 €
Kansallinen rahoitusosuus	3 268,00 €
Kemijärven kaupunki	760,00 €
Rahoitus yhteensä	7 600,00 €

Tarkemmat kustannuserittelyt ProAgria Lappi raportissa: ProAgria raportti omavalvontakoulutus-hanke, joka toimitetaan liitteenä.

7. HANKKEEN HALLINNOINTI

Hankkeen hallinnoija on Kemijärven kaupunki. Hankkeen vastuuhenkilö on yritysasiainmies Jari Polvi.

Hanke on toteutettu suunnitelmien mukaisesti, eikä hankkeen toteutuksessa ole ollut mitään ongelmia. Kun omavalvontakoulutus-hanke on toteutettu ja laitoshyväksyntä saatu, voivat kaupalliset kalastajat alkaa toiminnan.

Kemijärven kaupunki katsoo loppuselvitykset tehdyksi ja hankkeen päättyneeksi.

8. ALLEKIRJOITUS

Kemijärvellä 19/2.2019



Marjo Säarelä
Palvelualuejohtaja / hallinto- ja tukipalvelut
Kemijärven kaupunki