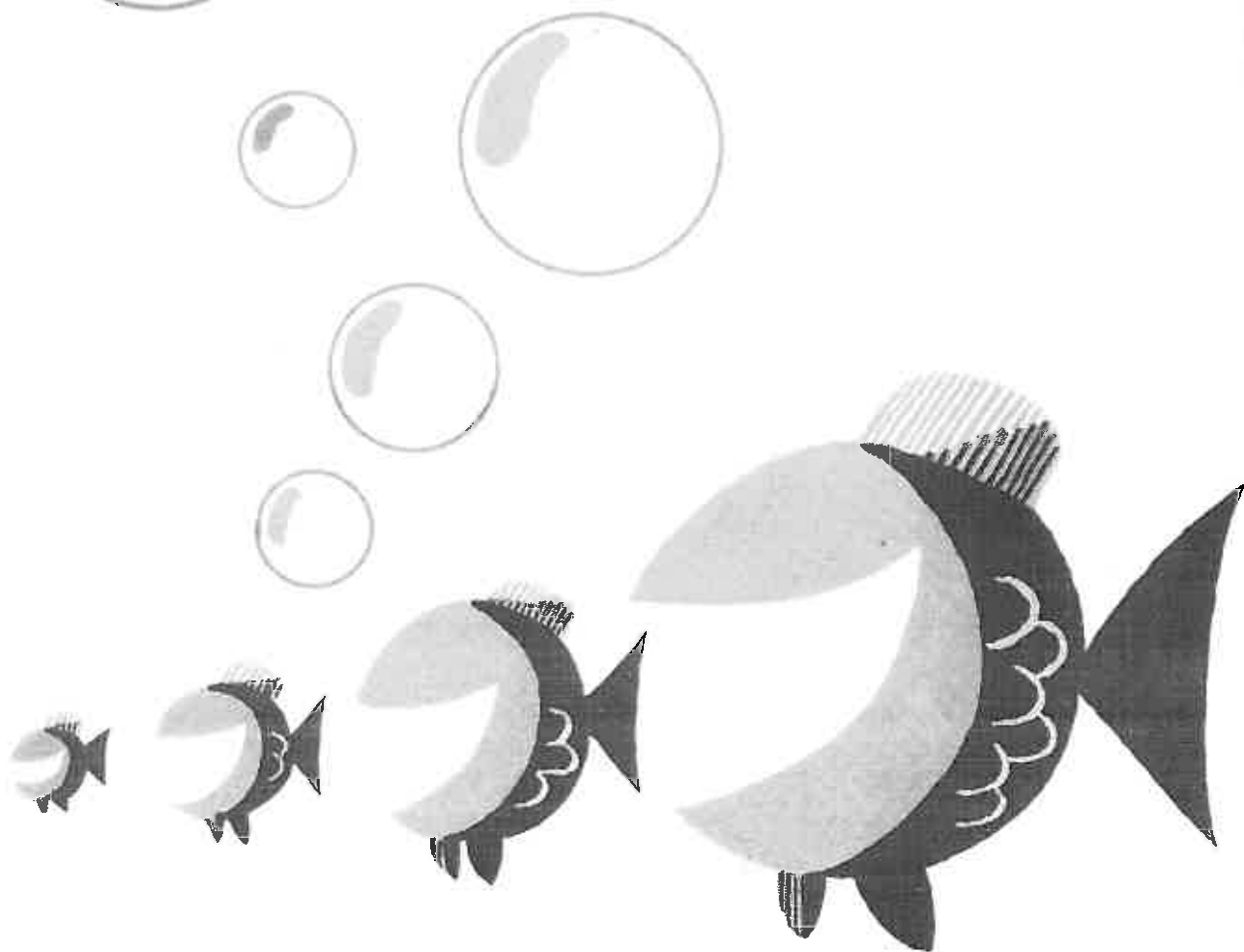


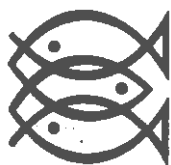
RIISTA- JA KALATALOUDEN TUTKIMUSLAITOS
KALANTUTKIMUSOSASTO



MONISTETTUJA JULKAISUJA

68
1987





RIISTA- JA KALATALOUDEN TUTKIMUSLAITOS
KALANTUTKIMUSOSASTO

MONISTETTUIJA JULKAISUJA

Toimittaja: Viljo Nylund. Toimitussihteerit: Marja-Liisa Koljonen, Petri Suuronen.

Julkaisun jakelusta päätetään kunkin numeron osalta erikseen.

Julkaisua koskevat tiedustelut osoitetaan Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen kalantutkimusosaston kirjastolle, PL 193, 00131 Helsinki 13.

Monistettuja julkaisuja on jatkoa sarjalle: "Maataloushallituksen kalataloudellinen tutkimustoimisto. Monistettuja julkaisuja". Kalantutkimusosaston muut julkaisusarjat ovat "Finnish Fisheries Research", "Suomen kalatalous", "Tiedonantoja" ja "Meddelanden".

Redaktör: Viljo Nylund. Redaktionssekreterare: Marja-Liisa Koljonen, Petri Suuronen.

Publikationens distribuering fastställes skilt för varje nummer.

Förfrågningar angående tidskriften riktas till bibliotekarien, Vilt- och fiskeriforskningsinstitutet, fiskeriforskningsavdelningen, PB 193, 00131 Helsingfors 13.

Tidskriften är fortsättning på "Maataloushallituksen kalataloudellinen tutkimustoimisto. Monistettuja julkaisuja". Övriga publikationsserier från fiskeriforskningsavdelningen är "Finnish Fisheries Research", "Suomen kalatalous", "Tiedonantoja" och "Meddelanden".

SELVITYS KEMIJÄRVEN KALAN MARKKINOINNISTA

HEIKKI PARTANEN

SISÄLTÖ	sivu
1 JOHDANTO.....	85
2 AINEISTO JA MENETELMÄT.....	85
3 TUTKIMUSALUE.....	87
4 KALANTUOTANTO.....	88
5 KALAKAUPPA.....	89
5.1 Yleistä.....	89
5.2 Tuorekala.....	90
5.3 Elintarvikeliikkeiden kalanmyynti.....	91
6 SUURTALOUKSIEN KALANKÄYTTÖ.....	93
6.1 Yleistä.....	93
6.2 Kalankulutus.....	93
6.2.1 Tuorekala.....	93
6.2.2 Muut kalatuotteet.....	96
6.2.3 Kalatuotteiden kokonaiskulutus.....	97
6.3 Suurtalouksien kalankäyttöä koskevat ongelmat...	98
7 YHTEENVETO.....	99
8 KIRJALLISUUS.....	102
LIITTEET.....	104

1 JOHDANTO

Kemijärven biologis-kalataloudellinen tutkimus käynnistettiin vuonna 1982 Kemijoen vesiensuojeluyhdistyksen aloitteesta. Projektin kalataloudellinen osatutkimus tuli Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen tehtäväksi, ja rahoituksen siihen myönsi maa- ja metsätalousministeriö. Kalataloudellisesta osaprojektista on tehty erillisjulkaisu (HEIKINHEIMO-SCHMID ja HUUSKO, käsikirjoitus).

Alkuperäiseen tutkimussuunnitelmaan (Kemijoen vesiensuojeluyhdistys ry. 1981) päätettiin lisätä erillinen selvitys kalan markkinoinnista, jonka tuli täydentää saaliskirjanpitoon, kalastustiedusteluihin sekä kalakantanäytteisiin perustuvaa tutkimusaineistoa.

Tämä selvitys Kemijärven kalan markkinoinnista on tehty kesä-lokakuussa vuonna 1985.

2 AINEISTO JA MENETELMÄT

Aikaisempi tieto Kemijärven kalan markkinoinnista on suhteellisen vähäistä. Kalansaaliita ja säännöstelyn vaikutuksia siihen käsiteltäessä on esitetty joitakin hajanaisia tietoja myös kalan markkinoinnista (SORMUNEN 1964, Kemijoen vesiensuojeluyhdistys 1981).

Lapin läänin kalatoimiston alueellista kalataloussuunnittelua varten tekemissä osaraporteissa on kalan markkinointitietoa myös Kemijärven alueelta (LOVIKKA & ALAPURANEN 1982). Alueellisen kalataloussuunnittelun tehtävät siirtyivät vuoden 1983 alussa voimaan tulleen kalastuslain mukaan Lapin kalastuspiirin kalastustoimistolle. Kalastuspiirissä on meneillään Lapin läänin kalakauppaa koskeva seurantaselvitys. Kalastuspiirin selvityksestä on tukkukaupan osalta saatu tietoja tämän tutkimuksen käyttöön sillä periaatteella, ettei yksittäisten yrittäjien tietoja julkaista.

Tässä tutkimuksessa on painotus ollut elintarvikeliikkeiden kalakauppataietojen ja suurtalouksien kalankulutustietojen hankinnassa.

Elintarvikeliikkeiden ja suurtalouksien myymistä, välittämistä ja käyttämistä kalamääristä ja kalanmyynnin ja -kulutuksen ominaispiirteistä on tieto hankittu postitse lähetetyillä tiedustelulomakkeilla (liitteet 1 ja 2) ja edellistä täydentävillä puhelinhaastatteluilla.

Elintarvikeliikkeiden osoitteet saatiin pääasiassa Kemijärven kaupungin terveystarkastajien Lapin kalastuspiirin kalastustoimistolle toimittamasta luettelosta. Sitä täydennettiin Kemijärven kaupungin elinkeinotoimistosta saadun toimialaluokituksen tiedoilla. Toimialaluokituksen tiedot olivat osittain vanhentuneita ja puutteellisia. Ravintoloiden, kahviloiden, baarien, työpaikkaruokaloiden sekä laitospuokalojen luettelo saatiin terveystarkastajilta ja osoitteet toimialaluokituksesta. Kemijärven kaupungin yhteishankintajärjestelmän piirissä olevien laitospuokalojen tiedot saatiin suoraan Kemijärven kaupungilta.

Taulukossa 1 on esitetty elintarvikeliikkeille ja suurtalouksille lähetettyjen lomakkeiden lukumäärät (Kemijärven kaupungin keskitetyn hankintajärjestelmän piirissä olevien laitosten tiedot saatiin yhdellä lomakkeella), käsittelykelpoisista lomakkeista saatujen suurtalouksien lukumäärä ja vastausprosentit. Toinen lomake lähetettiin niille vastaanottajille, jotka eivät vastanneet ensimmäiseen tiedusteluun. Tämän jälkeen kyselyyn vastamattomien tiedot pyrittiin saamaan puhelinhaastatteluilla. Paitsi Kemijärven kaupungin laitosten tiedot, myös eräät samaan ketjuun kuuluvat ravitsemisliikkeet ilmoittivat tietonsa samalla lomakkeella. Vanhentuneiden osoitteiden vuoksi lomake lähetettiin kahdelle elintarvikeliikkeelle, kahdelle ravintolalle ja yhdelle baarille, jotka kaikki ovat lopettaneet toimintansa.

Lomakemallit ovat sovellutuksia PARTASEN (1984 ja 1985) ja SALOJÄRVEN ym. (1985) Kainuun ja Inarin elintarvikeliike- ja suurtalouslomakkeista.

Taulukko 1. Kemijärven elintarvikeliikkeille ja suurtalouksille lähetettyjen lomakkeiden lukumäärät ja niiden elintarvikeliikkeiden ja suurtalouksien lukumäärät, joista saatiin tiedot sekä edellisten mukaan lasketut palautusprosentit. ' = kaksi liikettä lopettanut toimintansa, '' = mukana kaupungin laitokset, ''' = yhdessä lomakkeessa kolmen, yhdessä neljän ravintolan tiedot; kaksi ravintolaa lopettanut toimintansa, '''' = lopettanut toimintansa, ''''' = yhdessä lomakkeessa kahden laitoksen tiedot, '''''' = 18 ala-astetta, 2 yläastetta, 1 lukio, 2 päiväkotia, 1 kauppaoppilaitos, 1 vanhainkoti.

kohderyhmä	lähetetyt lomakkeet	kohteet, joista saatu tieto	palautusprosentti
Elintarvikeliikkeet	29	19'	65,5
Suurtaloudet	60	52''	86,7
ravintolat	13	10'''	76,9
baarit ja kahvilat	4	1''''	25,0
työpaikkaruokalat	11	9	81,8
muut kuin kaupungin laitokset	7	7''''''	100,0
kaupungin laitokset	25	25''''''	100,0

3 TUTKIMUSALUE

Kemijärven kaupunki sijaitsee Lapin läänissä rajoittuen Pelkosenniemen, Sallan, Posion ja Rovaniemen kuntiin. Kaupungin kokonaispinta-ala on 3 943 km², josta vesialuetta on yhteensä 365 km² (Kemijärven kaupunki 1984).

Kemijärven kaupungin väkiluku oli vuoden 1984 alussa vajaa 13 000 (Kemijärven kaupunki 1984). Kaupungin keskusta-alueella väestöstä asui yli 60 %.

Kemijärvi on suhteellisen teollistunut kunta (taulukko 2). Teollisuuden parissa työskentelee ATV:sta noin 18,5 %. Myös palveluelinkeinojen osuus on Kemijärvellä huomattava (lähes 29 %). Maa- ja metsätalouden työpaikat ovat olleet jatkuvasti vähenemässä (Kemijärven kaupunki 1984). Työttömyysaste oli 13,0 % vuonna 1984.

Taulukko 2. Kemijärven kaupungin elinkeinorakenne vuonna 1980 (Kemijärven kaupunki 1984).

elinkeino	työpaikkojen määrä	%
maa- ja metsätalous	860	15,5
teollisuus	1 023	18,5
rakennustoiminta	511	9,2
kauppa, rav., maj.	754	13,6
liikenne	570	10,3
palvelukset	1 599	28,9
muut	218	3,9
YHTEENSÄ	5 535	99,9

Kemijärven pinta-ala on laajimmillaan 288 km² ja pienimmillään 130 km² (Kemijoen vesiensuojeluyhdistys ry 1981). Järven säännöstelyamplitudi on suurimmillaan 7 m.

Kemijärvi on menettänyt merkitystään kalavetenä. Järven säännöstelyn lisäksi kalankantoihin ovat vaikuttaneet teollisuuden ja taajamien jätevedet, uitto sekä maa- ja metsätalouden aiheuttama hajakuormitus. Järvi on luonteeltaan läpivirtausjärvi, jossa veden vaihtuvuus on suuri (Kemijoen vesiensuojeluyhdistys ry 1981).

4 KALANTUOTANTO

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen tekemien kalastustiedustelujen mukaan Kemijärven kokonaissaalis oli vuonna 1982 lähes 67 000 kg (taulukko 3). Kokonaissaaliissa merkittävimpiä kalalajeja olivat hauki (kolmannes kokonaissaaliista), ahven (yli 25 %) ja muikku (lähes 13 %). Myydyin kalan määrä kalastustiedustelun mukaan oli yli 4 000 kg, josta haukea oli yli 42 % ja muikkua kolmannes.

Taulukko 3. Kemijärven kokonaissaalis lajeittain sekä myydyn kalan määrä lajeittain RKTLn kalastustiedustelun mukaan vuonna 1982.

laji	myydyn kalan määrä		kokonaissaalis	
	kg	%	kg	%
ahven	410	9,6	16 730	25,1
hauki	1 790	42,1	22 160	33,2
särki	0	0,0	6 780	10,2
siika	320	7,5	4 390	6,6
muikku	1 370	32,2	8 420	12,6
made	140	3,3	2 840	4,3
taimen	0	0,0	180	0,2
säyne	200	4,7	3 880	5,8
kuore	0	0,0	810	1,2
harjus	0	0,0	120	0,2
kuha	0	0,0	130	0,2
muut	20	0,5	220	0,3
YHTEENSÄ	4 250	100,0	66 660	100,0

Kalastavia ruokakuntia Kemijärvellä oli vuonna 1982 vajaa 1 000, joista myyntiin oli kalastanut noin 30 ruokakuntaa.

Kemijärven kaupungin alueella toimivien kalankasvatuslaitosten kirjolohen tuotanto on vuodessa noin 100 000 kg (LIEKONEN, E., suullinen tiedonanto). Lupien mukainen kapasiteetti olisi noin 180 000 kg vuodessa.

5 KALAKAUPPA

5.1 Yleistä

Kemijärvellä on yksi merkittävä kalatukkuliike. Lisäksi muutama elintarvike-
liike harjoittaa kalanvälitystä. Kemijärven ympärillä ovat Posion, Kuusamon ja
Sodankylän suuret kalantuotantoalueet, mikä voisi näkyä paikallisen kalan
omavaraisuuden pienuutena. Kuitenkin sellaiset lajit, joita kalastetaan enemmän
paikkakunnalla, ovat myös hyvin edustettuina paikallisessa kalakaupassa.

Kalan liikkuvuus alueen kalanmarkkinointijärjestelmän kautta on verrattain
suuri. Tämä johtuu paikkakunnan omien kalanvälittäjien toiminnasta, jota
leimaa välitystoiminta ohi paikallisten markkinoiden.

Suurin osa paikallisen tuoreen kalan kaupasta käydään elintarvikeliikkeissä. Tässä tutkimuksessa mukana oli 17 edelleen toimivaa elintarvikeliikettä. Kuitenkin näistä liikkeistä vain muutamalla oli kalan myynti merkittävä osa liikkeen toimintaa. Monissa elintarvikeliikkeissä tuorekalan myynti oli määrällisesti pientä ja satunnaista.

5.2 Tuorekala

Taulukossa 4 on esitetty yhdistettynä tukku- ja vähittäiskaupan kautta kulkenut vuotuinen kalamäärä.

Taulukko 4. Kemijärven kalakaupan kautta kulkenut tuorekala sekä paikallisen kalan osuus siitä lajeittain vuonna 1984. Ryhmässä muut mm. silakka ja lohi.

laji	kokonaismäärä		paikallinen kala		
	kg	%	kg	%	%-osuus kok.määrästä
ahven	14 175	6,4	3 575	3,9	25,2
hauki	15 825	7,1	14 325	15,6	90,5
made	1 620	0,7	420	0,4	25,9
muikku	9 500	4,3	6 025	6,6	63,4
säyne	40	0,0	40	0,0	100,0
siika	10 985	4,9	2 645	2,9	24,1
kirjolohi	85 330	38,2	64 740	70,5	75,9
muut	85 675	38,4	0	0,0	0,0
YHTEENSÄ	223 150	100,0	91 770	100,0	41,1

Kokonaismäärän suuruuteen vaikuttaa paljon paikallisen tukkuliikkeen harjoittama toiminta kotimaassa ja ulkomailla. Paikkakunnalla myytäväksi mennyttä tuorekalamäärää on varsin vaikea arvioida, koska sellaisetkin liikkeet, jotka harjoittivat välitystoimintaa tai myyntiä suurituloisille, ilmoittivat vain kalan hankinnan liikkeeseen; ei sitä miten edelleenmyynti on jakautunut.

Eräät elintarvikeliikkeet ovat ostaneet tukkuportaalta pieniä määriä kalaa, mikä merkitsee sitä, että osa kalasta esiintyy esitetyissä luvuissa kaksi kertaa. Toisaalta muutama tutkimuksessa mukana ollut liike jätti ilmoittamatta tuoreen kalan myyntimääriä, joten lopputulosta voidaan pitää oikeasuuntaisena.

Kalakaupassa liikkuvasta kalasta alle puolet on ollut paikallista kalaa. Muualta tullut kala on osittain jalostettu Kemijärvellä, osittain välitetty tuoreena muualle Suomeen. Paikallista kalaa on myyty elintarvikeliikkeille ja tukkuportaalille yhteensä noin 92 000 kg vuodessa. Erityisesti elintarvikeliikkeissä myytävästä tuorekalasta on paikallista kalaa ollut noin 60,4 %. Kasvatettua kalaa on paikallisesta kalasta ollut noin 65 000 kg, joten kirjolohenkin omavaraisuus on ollut lähes 76 %.

5.3 Elintarvikeliikkeiden kalanmyynti

Elintarvikeliikkeissä on tuorekalaa myyty kuluttajille noin 48 000 kg vuodessa. Merkittävimmät ja useimmissa liikkeissä myynnissä olleet lajit ovat olleet kirjolohi, hauki, muikku ja siika.

Tuorekala on useimmiten hankittu suoraan joko kalastajilta tai kalankasvat-
tajilta. Muita kanavia on ollut käytössä suhteellisen vähän. Tuorekalan saantia pidetään satunnaisena mutta kuitenkin ilmeisesti melko tyydyttävänä.

Tuorekalan myyntiä vähentävistä tekijöistä pidettiin merkittävimpänä huonoa menekkiä (taulukko 5). Saatavuutta, säilytystä ja varastointia sekä epävarmoja toimituksia pidettiin myös myyntiä vähentävinä tekijöinä. Vaikka Kemijärvi on kaupunkikunta, on kotitarvekalastuksella suhteellisen suuri merkitys kalan hankintalähteenä (LIEKONEN, E.; suull. tied.anto). Tämä vähentää menekkiä sulan veden aikana. Menekkiin vaikuttavat järven kaloissa havaitut maku- ja elohopeahaitat. Kemijärven asukkaista suuri osa kuuluu teollisuus- ja palveluammatteihin, joille on tyypillistä vähäinen tuoreen kalan käyttö (vrt. PARTANEN 1984 a). Tämä voi olla yksi syy menekkin pienyyteen. Varsinaista kulutustutkimusta kotitalouksissa ei alueella ole tehty, mutta voidaan olettaa sen olevan lähellä maan keskimääräistä kalankulutusta.

Taulukko 5. Tuoreen kalan myyntiä vähentävät tekijät. Kysymykseen vastasi 15 liikettä. Vastata sai valitsemalla useita vaihtoehtoja.

vaikea saada	5
säilytys ja varastointi	5
menekki	10
laatu	2
epävarmat toimitukset	4
henkilökuntaa liian vähän	0
hinta	1
muu syy	3

Yhdeksän liikettä 15:sta arvioi voivansa lisätä tuorekalan myyntiä. Tavallisin arvio oli noin 30 %:n myynnin lisäys nykyiseen verrattuna.

Muiden kalatuotteiden kuin tuorekalan myyntitiedot ovat puutteellisia. Parhaiten ilmoitettiin pakastekalaa koskevat tiedot. Kolmessatoista liikkeessä pakastekalan kokonaismyynti oli vajaa 7 000 kg (tuotepaino; taulukko 6). Tästä 72,4 % oli seitifilettä. Keskimääräinen pakastekalan myynti liikettä kohti oli noin 460 kg vuodessa.

Taulukko 6. Pakastekalan myynti 13 kemijärveläisessä elintarvikeliikkeessä sekä pakastekalatuotteiden jakauma ja liikkeet (n), joissa kyseistä tuotetta on ollut myynnissä.

laji	kg	%	n
seiti	4 955	72,4	13
puna-ahven	170	2,5	3
silakka	1 568	22,9	11
muut	149	2,2	4
YHTEENSÄ	6 842	100,0	**

Savu- ja hiilloskalan kokonaismyynniksi saatiin 12 tietoa antaneelle liikkeelle noin 5 500 kg, keskimäärin 450 kg liikettä kohti. Suola- ja maustekalan myynniksi 13 liikettä ilmoitti noin 3 200 kg, keskimäärin 250 kg. LIEKOSEN (suull. tied.anto) arvion mukaan tästä olisi suurin osa puolivalmisteena myytävää suolakalaa. Kalatäyssäilykkeiden, kalaruokavalmisteiden ja -einesten kokonaismyynniksi kymmenessä liikkeessä arvioidaan noin 1 000 kg, keskimäärin noin 100 kg liikettä kohti.

Edellisten tietojen perusteella voidaan suurin varauksin arvioida kemijärveläisten elintarvikeliikkeiden eri kalatuotteiden kokonaismyyniksi seuraavaa (ilmoitettu perkaamattoman kalan painona, jota laskettaessa on käytetty PARTASEN 1984 b ilmoittamia kertoimia):

tuorekala	48 000 kg
pakastekala	27 000 kg
<u>muut kalatuotteet</u>	<u>27 000 kg</u>
YHTEENSÄ	102 000 kg

6 SUURTALOUKSIEN KALANKÄYTTÖ

6.1 Yleistä

Kemijärvi on voimakasta teollisuusaluetta, jossa työpaikkaruokaloiden osuus kaikista suurtalouksista on suhteellisen suuri. Tutkimukseen saatiin tiedot 40 laitos- ja työpaikkaruokalasta, joista Kemijärven kaupungin omistamia (keskitetyn hankinnan piirissä olevat) laitoksia on 25. Ravintoloita oli tutkimuksessa mukana kymmenen, joista kaksi oli lopettanut toimintansa. Työpaikkaruokaloita oli tutkimuksessa mukana yhdeksän. Baarien ja kahviloiden merkitys kalankulutukselle on melko pieni, jonka vuoksi niitä ei käytännössä ole otettu mukaan tutkimukseen (palautusprosentti vain 25). Tietoja antaneiden ravintoloiden, työpaikkaruokaloiden ja laitosruokaloiden määrää voidaan pitää hyvänä.

Ympärivuotisesti tarjottiin ruokaa 53 suurtaloudessa 60:stä. 44 taloudessa ilmoitettiin painotuksen olevan lounas- tai päivällistarjoilussa. Tutkimuksessa mukanaolleissa talouksissa valmistetaan yhteensä runsaat 3 800 aterialla päivässä. Keskimääräinen aterioiden määrä päivässä suurtaloutta kohti oli 224, joka merkitsee sitä, että kemijärveläiset suurtaloudet ovat varsin suuria yksiköitä.

6.2 Kalankulutus

6.2.1 Tuorekala

Tuoreen kalan kulutusta koskeneita vastauksia oli käytettävissä 14. Luku sisältää myös sellaiset ravitsemisliikkeet, joiden tiedot saatiin samassa

lomakkeessa sekä 25 kunnan laitoksen tiedot. Seuraavissa taulukoissa käytetty "n" kertoo käytettyjen lomakkeiden määrän eikä suurtalouksien määrää, sillä useissa vastauksissa oli yhdistettynä usean toisistaan poikkeavan suurtalouden tiedot. Tällä ei kuitenkaan ole markkinointia selvitettäessä paljoa merkitystä, koska kalan hankinta suoritetaan näissä tapauksissa keskitetysti.

Neljäntoista vastauksen perusteella tuoreen kalan kokonaiskulutus Kemijärven suurtalouksissa on alle 10 000 kg vuodessa (taulukko 7). Merkittävin yksittäinen kalalaji on ollut kirjolohi (lähes 49 %). Sitä on ollutkin tarjolla kaikissa talouksissa. Toiseksi käytetyin laji oli muikku (vajaa 20 %). Muiden lajien kulutus on ollut suhteellisen vähäistä.

Kemijärveläisen tuoreen kalan omavaraisuus on suurtalouksien kalan kulutuksessa 46,2 %. Paikallisen hauen ja mateen kulutus on kohtalainen; tosin määrät ovat pienet. Paikallista muikkua kokonaiskulutuksessa on hieman yli puolet. Hieman parempi tilanne on paikallisella kirjolohella.

Taulukko 7. Kemijärven suurtalouksien tuoreen kalan kokonaiskulutus, lajeittainen jakauma sekä paikallisen kalan osuus siitä (kg ja %) ja vastausten lukumäärä (n), jotka ilmoittivat käyttäneensä ko. lajia.

Kalalaji	kokonaiskulutus		paikallisen kalan kulutus		n
	kg	%	kg	% kokonaiskulutuksesta	
hauki	249	2,6	192	77,1	8
made	177	1,8	149	84,2	2
muikku	1 940	19,8	990	51,0	11
silakka	690	7,1	0	0,0	7
siika	504	5,2	62	12,3	6
kirjolohi	4 732	48,6	2 614	55,2	14
lohi/taimen	884	9,1	0	0,0	5
muut	570	5,8	500	87,7	3
YHTEENSÄ/ka.	9 746	100,0	4 507	46,2	..

Suurtaloudet ovat hankkineet tuoreen kalan melko tasaisesti joko kalastajilta/kalankasvattajilta, kalanvälittäjiltä, elintarvikeliikkeistä tai tukkuliikkeistä. Merikala ja suuri osa ei-paikallisesta kalasta tulee Kemistä, Posiolta, Kuusamosta ja Lokan ja Porttipahdan tekoaltailta.

Tuoreen kalan käyttötiheys ei kemijärveläisissä suurtalouksissa ole kovin iso (taulukko 8). Laitosruokalaitokset ovat myös muualla maassa huonohkoja tuoreen kalan käyttäjiä: Kemijärven kaupungin keskitetyssä hankinnassa mukana olevat laitokset sijoittuvat ryhmään 2-3 kertaa kuukaudessa (vrt. PARTANEN 1984 b).

Taulukko 8. Tuoreen kalan käyttö Kemijärven suurtalouksissa. Vastauksia 18.

kerran tai useammin viikossa	11
2-3 kertaa kuukaudessa	3
noin kerran kuukaudessa	0
harvemmin	4

Suurtalouksien mielestä tuoreen kalan saanti oli lähes kaikkien vastanneiden mielestä korkeintaan tyydyttävä: tyydyttävä 8, satunnainen 8, hyvä 3. Vastauksia kysymykseen oli 18.

Merkittävimmät tuoreen kalan käyttöä vähentävät tekijät olivat käytettävissä olleiden vastausten perusteella henkilökunnan puute, säilytys- ja varastointiongelmien sekä menekki (taulukko 9). Henkilökuntapulan ja säilytyksen ja varastoinnin osuus on ymmärrettävä, koska huomattava osa tutkimuksessa mukana olleista talouksista oli laitos- ja työpaikkaruokaloita (vrt. PARTANEN 1984 b).

Taulukko 9. Tuoreen kalan käyttöä vähentävät tekijät Kemijärven suurtalouksissa. Käytettävissä 18 vastausta. Kysymykseen oli mahdollista vastata usealla vaihtoehdolla.

vaikea saada	5
säilytys ja varastointi	7
menekki	6
laatu	2
epävarmat toimitukset	3
henkilökuntaa liian vähän	8
hintata	0

Kolmessatoista vastauksessa ilmoitettiin voitavan lisätä kalan käyttöä aterioiden valmistuksessa nykyisessä. Eräät ilmoittivat voivansa lisätä kalan käyttöä kaksinkertaiseksi. Keskimäärin vajaan 70 prosentin lisäys nykyisestä vaikutti olevan mahdollista. Kuusi laitosta tutkimuksessa mukana olleista ilmoitti, ettei kalan käytön lisääminen ole mahdollista.

6.2.2 Muut kalatuotteet

Laitos- ja työpaikkaruokalat käyttävät yleensä enemmän pakastekalatuotteita kuin ravitsemisliikkeet. Niissä tehdään ruokailusuunnitelmat ja tilaukset yleensä pitkälle ajalle eteenpäin. Tyypillistä on myös, että aterioita valmistetaan vain kerran päivässä; silloin lyhyellä lounasajalla suuret määrät. Sopivimmaksi kalatuotteeksi on osoittautunut siten pakastekalafile. Kemijärvellä suurin osa suurtalouksista on laitos- ja työpaikkaruokaloita. Koska kaupunki on voimakasta teollisuusaluetta, näkyy kyselyn vastauksissa työpaikkaruokaloiden osuus merkittävästi.

Kuten yleensäkin, seiti on kemijärveläisissä suurtalouksissa suosituin pakastekalatuote (taulukko 10): sen osuus kokonaiskulutuksesta on ollut vajaa 48 %. Verrattuna esimerkiksi Inariin silakan osuus on suhteellisen suuri eli kolmannes kaikesta kulutetusta pakastekalasta.

Taulukko 10. Pakastekalan kulutus Kemijärven suurtalouksissa. Käytettävissä 17 vastauslomaketta.

<u>laji</u>	<u>kg</u>	<u>%</u>
seiti	4 473	45,3
turska	888	9,0
puna-ahven	832	8,4
silakka	3 459	35,1
<u>muut</u>	<u>212</u>	<u>2,2</u>
Yhteensä	9 864	100,0

Pakastekalan kokonaiskulutus, joksi vastauslomakkeen palauttaneet suurtaloudet sen arvioivat, on vajaa 10 000 kg vuodessa tuotepainona ilmoitettuna. Luku lienee suhteellisen luotettava.

Muiden kalatuotteiden kuin tuoreen ja pakastetun kalan käyttö on Kemijärven suurtalouksissa suhteellisen vähäistä. Savukalaa ilmoitettiin kulutetun 8 taloudessa yhteensä noin 500 kg. Suosituimmat savukalatuotteet ovat olleet siika ja makrilli. Suola- ja maustekalan kulutus 10 taloudessa oli noin 800 kg. Täyssäilykkeitä ilmoitettiin kulutetun vain noin 120 kg (viisi vastausta). Sen sijaan kalaruokavalmisteiden ja -einesten kulutus on ollut huomattavasti suurempi eli yhteensä noin 1 110 kg. Tämä johtuu siitä että kunnan laitospuokalat käyttävät melko paljon valmiita kalamurekkeitä.

6.2.3 Kalatuotteiden kokonaiskulutus

Luvussa 6.2.1 arvioitiin tuoreen kalan kokonaiskulutukseksi kemijärveläisissä suurtalouksissa vuodessa noin 10 000 kg. Lukua voidaan pitää melko luotettavana, koska käytännössä kaikki merkittävässä määrin kalaa kuluttavat suurtaloudet olivat mukana tutkimuksessa.

Pakastekalan kulutukseksi arvioidaan myös noin 10 000 kg, joka myös on suhteellisen luotettava. Kokonaisen kalan painona pakastekalan kulutus on noin 20 000 kg. Kaikkien muiden kalatuotteiden kulutus vastausten perusteella on 2 530 kg vuodessa. Kun otetaan huomioon tutkimuksesta pois jääneet suurtaloudet, voidaan todellisempänä lukuna pitää noin 3 000 kg vuodessa, joka vastaa kokonaisen kalan painona noin 5 000 kg (PARTANEN 1984 b).

Kemijärven suurtalouksien kalan kulutukseksi voidaan esittää siis seuraavaa:

tuorekala	10 000 kg	28,6 %
pakastekala	20 000 kg	57,1 %
muut kalatuotteet	5 000 kg	14,3 %
YHTEENSÄ	35 000 kg	100,0 %

Taulukossa 11. on esitetty vertailun vuoksi Mikkelin läänin, Kainuun ja Inarin kunnan suurtalouksien kalan kulutuksen jakautuminen. Kemijärvellä kulutetaan suurtalouksissa tuorekalaa huomattavasti enemmän kuin Mikkelin läänissä ja Kainuussa, mutta kuitenkin vähemmän kuin Inarissa. Pakastekalan kulutus on sen sijaan Mikkelin läänissä ja Kainuuta vähäisempää, mutta enemmän kuin Inarissa. Muiden kalatuotteiden kulutus on Kemijärvellä samaa luokkaa kuin Kainuussa.

Taulukko 11. Suurtalouksien kalan kulutuksen jakaantuminen eri tuoteryhmiin Mikkelin läänissä (MASSON & HYYTINEN 1985), Kainuussa (PARTANEN 1984 b) ja Inarissa (PARTANEN 1985).

tuoteryhmä	Mikkelin lääni	Kainuu	Inari	Kemijärvi
tuorekala	8,6	10,5	33,0	28,6
pakastekala	83,9	74,8	46,3	57,1
muut kalatuotteet	7,5	14,8	20,7	14,3
YHTEENSÄ	100,0	100,0	100,0	100,0

6.3 Suurtalouksien kalan käyttöä koskevat ongelmat

Kemijärven suurतालouksilla oli mahdollisuus kirjoittaa kysymyslomakkeeseen vapaamuotoisesti mitä ongelmia niillä oli kalan käytössä ja mitä mieltä ne olivat kalan käytöstä ja kalan markkinoinnista. Seuraavaan on koottu suurतालouksien mielipiteet sellaisinaan lomakkeista:

- Paikallisella luonnonkalalla on huono maine (made ja hauki) elohopeapitoisuuden ja vesistön saastumisen vuoksi.
- Paikallisen kuhan, siian ja muikun saanti tyrehtynyt (säännöstely?).
- Tarjonnan kehittämisen edellytyksenä on laadun paraneminen ja keräilyn tehostaminen
- Käytetään mieluummin perattua ja fileoitua kalaa, koska se vähentää työmääräämme, ja on näin ollen nopeampaa ja helpompaa laittaa ruoaksi.
- Tarjonta on ollut erittäin hyvä: kalaliike toimittaa joka viikko ja kysyy mitä tarvitaan.
- Mielestäni kemijärveläisen kalan tarjonta on sattumanvaraista. Ei ole voinut suunnitella tilauksia etukäteen, sillä tarjonta on ollut niin vähäistä, ja jatkojalostus on ollut aivan olematonta.
- Laitoksessamme tarjotaan kalaa kerran viikossa pääruokana ja leikkeleinä vielä lisäksi - mielestämme tämä riittää.
- Kotimaisten täyssäilykkeiden hinta korkea verrattuna ulkomaiseen kalaan.
- Kemijärven muikun saanti satunnaista.
- Paikallisen kirjolohen hinnan vaihtelut suuria.
- Paikallista fileoitua tai pakastettua kalaa ei ole ollut saatavissa kuin ajoittain.
- Laitoksessa, jossa työntekijät ovat suurimmalta osalta nuoria naisia, ei

kala ole ollut pidetty ruokalaji, varsinkaan jos se on vielä ruodittava; esimerkiksi siian tai hauen voi 40:stä ruokailijasta 10 jättää syömättä.

- Suosituttuja ruokalajeja ovat - ikävä kyllä - lihapyörykät ja makaroni-laatikko.
- Kalan ruoaksivalmistamista olisi helpotettava - esikäsitteilyä lisätä.
- Helposti syötäviä kalaruokalajeja voisi myös kehitellä.
- Mielestäni kala tuodaan liikkeisiin liian usein perkaamattomana, kala pilaantuu ja menettää makunsa, kun sitä pyöritellään perkaamattomana.
- Meilläkin Kemijärvellä tulisi kalaa käytettyä enemmän, jos sitä olisi saatavilla ympäri vuoden - saanti vaihtelee suuresti.

7 YHTEENVETO

Tehtävnmäärityksen mukaan tämän Kemijärven kalan markkinointia kartoittavan tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, missä määrin ja mitä kanavia pitkin Kemijärvestä pyydetty kala kulkee kalakaupassa. Tällä suhteellisen suppealla selvityksellä, jossa menetelminä käytettiin vain postitse lähetettyjä kyselylomakkeita sekä niitä täydentäviä puhelinhaastatteluita, päästään vain suuntaa-antavaan tarkkuuteen tiedoissa. Mahdollisuudet tietojen tarkistamiseen selvityksajan lyhyiden ja ajankohdan takia ovat olleet rajalliset. Kalan markkinoinnin tutkimisessa on oleellista, että jokaisen menetelmän tai tutkimuskohderyhmän antamia tietoja tarkistetaan, täydennetään tai korjataan muilla menetelmillä tai muista lähteistä saaduilla tiedoilla (vrt. SALOJÄRVI ym. 1985). Sellaiset tiedot (kuten on kysymyksessä yleensä kalan markkinoinnissa), jotka eivät perustu täsmälliseen kirjanpitoon tai tilastointiin, sisältävät runsaasti virhelähteitä.

Tässä tutkimuksessa sekä elintarvikeliikkeiden että suurtalouksien antamat tiedot tuorekalasta ovat suhteellisen luotettavia. Sen sijaan muiden kalatuotteiden kohdalla on jouduttu turvautumaan estimointiin, jonka takia luotettavuus kärsii. Tällä ei kuitenkaan selvityksen tavoitetta ajatellen ole suurta merkitystä.

Kemijärven kalan saantiin ja laatuun ovat vaikuttaneet monet luonnontilan muutokset, kuten säännöstely, uitto, jätevedet sekä elohopeahaitat.

Kalaston muutosten ja saaliiden vähenemisen vuoksi ammattimainen kalastus taantui 1960-luvun lopulta 1980-luvun alkuun. 1960-luvulla kalakauppatehdusteluissa ilmoitettiin ostettavan paikallista kalaa noin 16 500 kg vuodessa (SORMUNEN 1964). Vastaavan kalastustiedustelun mukaan vuonna 1982 myyntiin olisi mennyt vain noin 4 250 kg kalaa. Vuonna 1984 tämän tutkimuksen mukaan Kemijärven kalastajat olisivat toimittaneet järjestäytyneeseen kalakauppaan 27 000 kg kalaa. Luku sisältää kuitenkin myös muiden paikallisten vesistöjen kuin Kemijärven kalaa. Lisäksi on huomattava, että kyseessä viimeksi mainitussa tapauksessa on aivan eri menetelmällä saatu tulos kuin tavanomaisessa kalastustiedustelussa. Kalastustiedusteluissa on oletettavaa, että kalastajat arvioivat saaliinsa todellisuutta pienemmiksi, vaikkakin tämän väitteen todistaminen on vaikeaa. Tähän viittaa mm. Oulujärvellä saadut kokemukset, joissa kalastustiedustelujen tietoja verrattiin useasta muusta lähteestä saatuihin tietoihin (ks. SALOJÄRVI ym. 1985).

Yli puolet Kemijärvellä myynnissä olleesta luonnonkalasta oli haukea vuonna 1984. Suuri osa hauesta toimitettiin fileoitavaksi. Tällaista toimintaa ei esimerkiksi vielä vuonna 1982 ollut. Hauen kysyntä oli silloin vuotta 1984 huomattavasti pienempi. Vastaavanlainen tilanne on myös ahvenella, jonka taloudellinen merkitys on vasta muutaman viime vuoden aikana kasvanut ahvenfileiden ulkomaan vientitoiminnan käynnistyttyä. Vuoden 1982 jälkeen ovat myös muikkusaaliit kasvaneet. Ammattimainen kalastus ylipäättäänkin on elpynyt, mikä johtuu mm. parantuneista markkinoista ja virinneestä muikun nuottauksesta.

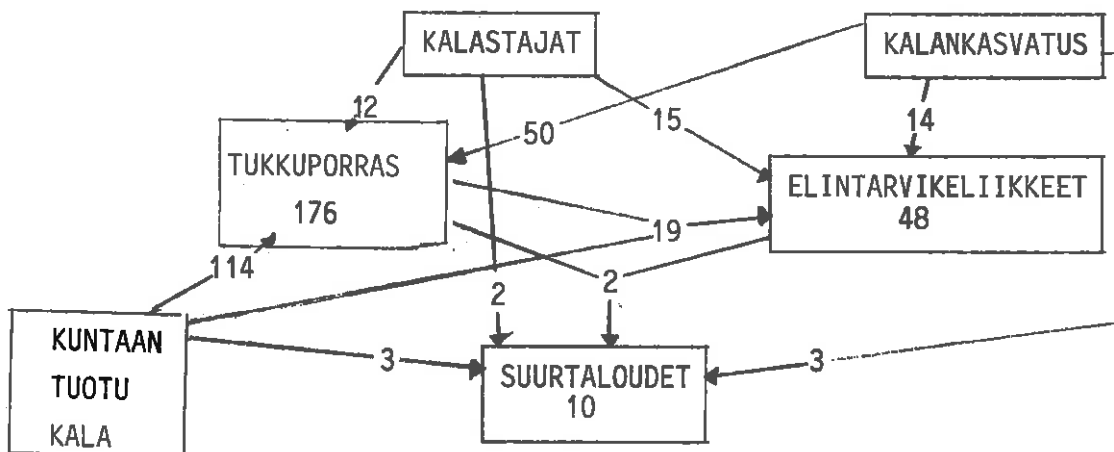
Paikallisessa kalakaupassa liikkuvan ei-kemijärveläisen kalan osuus on yllättävän pieni, vaikka edellytykset tuontiin kaupunkia ympäröiviltä tuotantoalueilta on hyvät. Edellä käsiteltyjen luonnonkalojen vahva kilpailuasema tuontia vastaan johtuu pitkälle siitä, että tukkuporras on ilmoittanut ottavansa vastaan kaiken paikallisen esikäsitellyn kalan (LIEKONEN, E.; suull. tied.anto) ja toisaalta siitä, että tuonti ympäröiviltä tuotantoalueilta on keskittynyt aikoihin, jolloin paikallista kalaa ei ole kaupan. Kirjolohen kasvattajat ovat pystyneet turvaamaan markkinat melko pitkälle myymällä kalansa paikallisille ostajille. Varsinaisia tuotantosopimuksia ei ole tehty.

Elintarvikeliikkeiden tuoreen kalan myynnissä ei vaikuta olevan muun maan tilanteesta poikkeavia erityisiä ongelmakohtia. Yllättävästi saatu vuutta pidettiin tuoreella kalalla tyydyttävänä, vaikka se on yleensä seikka jota valitetaan. Kemijärven kalalle pinttynyt maine makuhaittaisena ja elohopeaa sisältävänä kalana nousi esille valituksena menekin vähäisyydestä sekä liikkeiden vapaamuotoisissa kommentteissa.

Suurtalouksien kalankäytössä olennaista on kirjolohen osuus tuorekalan kokonaiskulutuksessa. Kirjolohta kulutetaan lähes puolet kaikesta tuorekalasta. Paikallisen kalan osuus kaikesta suurtalouksissa kulutetusta kalasta on vajaa kolmannes, joka on suhteellisen suuri osuus. Suurtalouksien kalan kokonaiskulutus on 35 000 kilon luokkaa vuodessa.

Kemijärven kalavirtojen yhteenvetokaaviossa (kuva 1) on esitetty ne tuorekalamäärät, jotka on tullut esille tässä selvityksessä. Kaaviossa ei ole pyritty arvioimaan kalansaaliista, kasvatuksesta eikä kuntaan tuodusta kalasta kotitalouksien kulutukseen menevää osuutta. Mikäli on tarpeen tietää kalavirtojen kulku täsmällisemmin, joudutaan sitä varten tekemään jatkotutkimuksia.

Kuva 1. Kemijärven elintarvikeliikkeisiin ja suurtalouksiin sekä kalatukkuun suuntautuvat kalavirrat (1 000 kg/a) siltä osin, kuin tässä tutkimuksessa on tullut ilmi.



Kemijärvellä on useista vastaavista sisävesialueista poiketen olemassa suhteellisen vakaat markkinat, jotka toimivat kalatukkujen, elintarvikeliikkeiden ja suurtalouksien varassa. Kalastajien ja kalan ostajien väliset asiakassuhteet luovat vankan perustan ammattimaisen kalastuksen jatkuvuudelle. Pyrkimyksiä varsinaisten tuotantosopimusten saantiin niin kalastajien ja kalakaupan kuin kalankasvattajien ja suurtalouksienkin välille on ollut, mutta ne eivät ole johtaneet tulokseen (LIEKONEN, E.; suull. tied.anto). Kalastuksen ongelmat Kemijärvellä eivät johdu niinkään markkinointiongelmista, vaan pikemminkin kalantuotantoon liittyvistä tekijöistä.

Paikallisilla markkinoilla on kuitenkin mahdollisuuksia lisätä menekkiä, vähentää kausivaihtelua ja parantaa yleistä kalan saatavuutta. Kehittämistoimenpiteet painottuvat Kemijärvellä ei-rakenteellisiin tekijöihin, kuten koulutukseen, valistukseen, ammattitaidon lisäämiseen jne.

8 KIRJALLISUUS

HEIKINHEIMO-SCHMID, O. & HUUSKO, A. Kemijärven kalataloustutkimus. (Käsikirjoitus).

Kemijoen vesiensuojeluyhdistys ry. 1981. Kemijärven biologis-kalataloudellinen tutkimus. Kokonaisuohjelma vuosille 1981 - 86. 20 s. (moniste).

Kemijärven kaupunki 1984. Kuntasuunnitelma. Toteuttamisohjelma 1985 - 89. Kemijärvi. 44 s. (moniste).

LOVIKKA, T. & ALAPURANEN, J. 1982. Lapin läänin alueellinen kalataloussuunnitelma. Osaraportti I. Lapin kalatalouden nykytila. Rovaniemi. Lapin läänin maatalouskeskus. Lapin läänin kalatoimisto. 72 s.

MASSON, T. & HYYTINEN, L. 1985. Kalakauppa ja kalan käyttö Mikkelin läänissä vuonna 1982. Mikkeli. Mikkelin kalastuspiirin kalastustoimisto 24 s.

PARTANEN, H. 1984 a. Kotitalouksien kalankäyttö Kainuussa. Helsinki. RKTL, kalantutkimusosasto. Monistettuja julkaisuja 26. s. 1 - 94.
- 1984 b. Suurtaloudet kalanmarkkinointijärjestelmässä. Helsinki. RKTL, kalantutkimusosasto. Monistettuja julkaisuja 26. s. 95 - 151.

- 1985. Alustava selvitys kalan markkinoinnista Inarin kunnan alueella. Helsinki. RKTL, kalantutkimusosasto. 32 s. (moniste).

SALOJÄRVI, K., PARTANEN, H., AUVINEN, H., JURVELIUS, J., JÄNTTI-HUHTANEN, N. & RAJAKALLIO, R. 1985. Oulujärven kalatalouden kehittämissuunnitelma.

Osa I: Nykytila. Helsinki. RKTL, kalantutkimusosasto. Monistettuja julkaisuja 40. 278 s.

SORMUNEN, T. 1964. Kemijärven säännöstelyn kalataloudellinen ja limnologinen tutkimus. I. Luonnontila ja ehdotukset. Helsinki. Kalatalous-säätiön monistettuja julkaisuja n:o 8. 91 s.

RIISTA- JA KALATALOUDEN TUTKIMUSLAITOS
Kalantutkimusosasto
PL 193
00131 HELSINKI
Puh. (90) 637 628 (Partanen) tai
630 794

104

12.6.1985

LIITE 1

Arvoisa vastaanottaja

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos selvittää kulu-
van kesän aikana kalan markkinointia Kemijärvellä. Kyseessä
on alustava kartoitus paikallisesta kalan markkinointi-
tilanteesta.

Tällä lyhyellä kyselyllä pyrimme selvittämään kemijärve-
läisten elintarvikeliikkeiden nykyistä kalan myyntiä (mukana
siis kaikki kalatuotteet) sekä liikkeiden toiveita ja
odotuksia kalan markkinoinnin kehittämistä.

Pyydän palauttamaan tämän lomakkeen oheisessa palautus-
kuoressa 5.7.1985 mennessä. Lisätietoja antaa allekirjoit-
tanut.

Vastaukset käsitellään ehdottoman luottamuksellisesti eikä
liikekohtaisia tietoja tulla missään vaiheessa julkistamaan.

KIITOS!

Heikki Partanen
tutkija

TAUSTATIEDOT (rastita sopiva vaihtoehto)

Liikkeen nimi _____

Osoite ja puh. _____

Vastaajan nimi _____

Onko liikkeellä tuoreen kalan välitystoimintaa on ei . Jos on,
ilmoita minne:

suurtalouksille , joista kemijärveläisille, mille _____

_____ muille, mille _____

elintarvikeliikkeille , joista kemijärveläisille, mille _____

_____ muille, mille _____

kalatukuille , mille _____

Onko liikkeessänne kalan myyntiin varattu kylmätiski on ei

KALAN HANKINTA Kalan hankintatiedot pyydetään ilmoittamaan vuodelta 1984. Mikäli hankintojen ilmoittaminen kalenterivuoden mukaan ei ole mahdollista, voit ilmoittaa tiedot myös kirjanpituvuoden mukaan. Ilmoita lajeittain vuotuinen kalan hankinta kokonaisuudessaan ja myös Kemijärvestä saadun kalan osuus siitä, sekä mistä kala on hankittu. Jos on useita kalan toimittajia, ilmoita kunkin toimittajan jälkeen sen %-osuus. Huom! Ilmoita tässä myös välitykseen menevän kalan osuus.

Tiedot annetaan kalenterivuoden 1984
kirjanpituvuoden mukaan, joka on _____ - _____.

Tuoreen kalan hankinta

laji	määrä (kg/v)	josta Kemijärvestä (kg/v)	Kalan toimittaja (kalastaja, kalankasvattaja, välittäjä, tukkuliike) nimi ja %
ahven	_____	_____	_____
hauki	_____	_____	_____
made	_____	_____	_____
muikku	_____	_____	_____
särki	_____	_____	_____
lahna	_____	_____	_____
säyne	_____	_____	_____
silakka	_____	_____	_____
siika	_____	_____	_____
kuha	_____	_____	_____
kirjolohi	_____	_____	_____
taimen	_____	_____	_____
lohi	_____	_____	_____
harjus	_____	_____	_____
turska	_____	_____	_____
muut	_____	_____	_____
rapu kpl	_____	_____	_____
YHTEENSÄ	_____	_____	_____

Jos liike harjoittaa itse tuoreen kalan savustusta, suolausta, einesten valmistusta ym., niin ilmoita yllä olevista lajeista ko. kalat sekä määrät lajeittain:

Pakastekalan hankinta vuodessa (1984) yhteensä _____ kg, joka jakaantui lajeittain seuraavasti:

seiti	_____	kg
turska	_____	kg
puna-ahven	_____	kg
silakka	_____	kg
muut	_____	kg

Savu- ja hiilikalan hankinta vuodessa (1984) yhteensä _____ kg. Jos ryhmässä on myös Kemijärven kalaa, niin mitä kalaa ja kuinka paljon?

kalalaji	kg
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Suola- ja maustekalan hankinta vuodessa (1984) yhteensä _____ kg. Jos ryhmässä on myös Kemijärven kalaa, niin mitä kalaa ja kuinka paljon?

kalalaji	kg
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Täyssäilykkeiden hankinta vuodessa (1984) yhteensä _____ kg. Mitä säilykkeitä?

Kalaruokavalmisteet ja einokset, hankinta vuodessa (1984) yhteensä _____ kg.
Mitä tuotteita?

Onko tuoreen kalan saanti paikkakunnallanne mielestänne

hyvä tyydyttävä
 satunnaista ei saa lainkaan

Mitkä tekijät vähentävät tuoreen kalan myyntiä liikkeessänne (voitte merkitä useampia rasteja)?

vaikea saada epävarmat toimitukset
 säilytys ja varastointi henkilökuntaa liian vähän
 menekki hinta
 laatu muu , mikä _____

Voisittekö nykyisten tilojen, kaluston, työvoiman, menekin tms. rajoitusten puolesta lisätä tuoreen kalan myyntiä liikkeessänne Kyllä ei

Jos liikkeellänne on halua erityisesti tuoreen kalan myynnin lisäämiseen, ja jos tarjonta olisi riittävä, niin kuinka paljon verrattuna nykyiseen myyntiin _____%.

Haluatteko, että asiasta otetaan myöhemmin yhteyttä kyllä ei

Tämän kyselyn tarkoituksena on selvittää nimenomaan Kemijärvestä pyydetyn kalan nykyistä markkinointia. Mikäli Teillä on ajatuksia erityisesti elintarvikeliikkeiden kalan myynnin kehittämisestä Kemijärvellä, voitte käyttää lopun tilan näille kommenteille. Mitä erityistoivomuksia tai huomautuksia Teillä on Kemijärvestä pyydetyn kalan suhteen?

KIITOS VAIVANNÄÖSTÄ!

RIISTA- JA KALATALOUDEN TUTKIMUSLAITOS¹⁰⁸
Kalantutkimusosasto
PL 193
00131 HELSINKI
Puh. (90) 637 628 (Partanen) tai
630 794

24.6.1985 LIITE 2

Arvoisa vastaanottaja

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos selvittää kuluvan kesän aikana kalan markkinointia Kemijärvellä. Kyseessä on alustava kartoitus paikallisesta kalan markkinointitilanteesta.

Tällä lyhyellä kyselylomakkeella pyrimme selvittämään erityisesti kemijärveläisten suurtalouksien nykyistä kalan käyttöä sekä toiveita ja odotuksia kalan käytön kehittämisestä.

Pyydän palauttamaan tämän lomakkeen oheisessa palautuskuores-
sa 12.7.1985 mennessä. Vastaan mielelläni kaikkiin kyselyyn
liittyviin kysymyksiin.

Vastaukset käsitellään ehdottoman luottamuksellisesti eikä
suurtaloukskohtaisia tietoja tulla missään vaiheessa julkista-
maan.

KIIITOS!

Heikki Partanen
tutkija

TAUSTATIEDOT (rastita sopiva vaihtoehto)

Laitoksen nimi _____

Osoite ja puh. _____

Ruoan valmistuksesta ja/tai tilauksista vastaava henkilö _____

Suurtalouksenne on ravintola baari tai kahvila laitos- tai työpaikkaruokala
Jos suurtalous on joko ravintola tai baari, toimiiko se samalla työsuheruokalana
kyllä ei .

Suurtalouksessanne tarjoillaan ruokaa ympärivuotisesti kausittain ,
ajalla _____ - _____. Ruokaa tarjoillaan hyvin harvoin tai ei lainkaan

Onko ruokien tarjoilu painottunut lounas ja/tai päivällistarjoiluun vai
tilaus (à la carte) tarjoiluun . Jos vastasitte jälkimmäiseen vaihtoehtoon,
mikä osuus päivittäisestä tarjoilusta on tilausruokailua _____%.

Tarjoiltujen aterioiden määrä keskimäärin päivässä _____ aterialla/päivä.

KALAN KÄYTTÖ Kalan käyttötiedot pyydetään ilmoittamaan vuodelta 1984. Mikäli tietojen ilmoittaminen kalenterivuoden mukaan ei ole mahdollista, voit ilmoittaa tiedot myös kirjanpituvuoden mukaan. Ilmoita lajeittain vuotuinen kalan käyttö kokonaisuudessaan ja myös Kemijärvestä saadun kalan osuus siitä, sekä mistä kala on hankittu. Jos on useita kalan toimittajia, ilmoita kunkin toimittajan jälkeen sen %-osuus.

Tiedot annetaan kalenterivuoden 1984
kirjanpituvuoden mukaan, joka on _____ - _____.

Tuoreen kalan käyttö

laji	määrä (kg/v)	josta Kemijärvestä (kg/v)	Kalan toimittaja (kalastaja, kalankasvattaja, välittäjä, tukkuliike) nimi ja %
ahven	_____	_____	_____
hauki	_____	_____	_____
made	_____	_____	_____
muikku	_____	_____	_____
särki	_____	_____	_____
lahna	_____	_____	_____
säyne	_____	_____	_____
silakka	_____	_____	_____
siika	_____	_____	_____
kuha	_____	_____	_____
kirjolohi	_____	_____	_____
taimen	_____	_____	_____
lohi	_____	_____	_____
harjus	_____	_____	_____
turska	_____	_____	_____
muut	_____	_____	_____
rapu kpl	_____	_____	_____
YHTEENSÄ	_____	_____	_____

Tuorekala hankitaan yleensä seuraavasti:

_____ % kalastajilta/kalankasvattajilta suoraan	Yritys(kalastaja, kalankasvattaja, liike)
_____ % kalanvälittäjiltä	_____
_____ % elintarvikeliikkeistä	_____
_____ % tukkuliikkeestä	_____
_____ % muualta, mistä?	_____

yht. 100 %

Pakastekalan käyttövuodessa (1984) yhteensä _____ kg, joka jakaantui lajeittain seuraavasti:

seiti	_____	kg
turska	_____	kg
puna-ahven	_____	kg
silakka	_____	kg
muut	_____	kg

Savu- ja hiilikalan käyttö vuodessa (1984) yhteensä _____ kg. Jos ryhmässä on myös Kemijärven kalaa, niin mitä kalaa ja kuinka paljon?

kalalaji	kg
-----	-----
-----	-----
-----	-----
-----	-----

Suola- ja maustekalan käyttö vuodessa (1984) yhteensä _____ kg. Jos ryhmässä on myös Kemijärven kalaa, niin mitä kalaa ja kuinka paljon ?

kalalaji	kg
-----	-----
-----	-----
-----	-----

Täyssäilykkeiden käyttö vuodessa (1984) yhteensä _____ kg. Mitä säilykkeitä?

Kalaruokavalmisteet ja einekset, käyttö vuodessa (1984) yhteensä _____ kg.

Mitä tuotteita?

Jos käytätte ruoan valmistuksessa tuoretta kalaa, niin kuinka usein (x)

- kerran tai useammin viikossa
 2-3 kertaa kuukaudessa
 noin kerran kuukaudessa
 harvemmin

Onko tuoreen kalan saanti paikkakunnallanne mielestänne

- hyvä tyydyttävä
 satunnaista ei saa lainkaan

Mitkä tekijät vähentävät tuoreen kalan käyttöä laitoksessanne (voitte merkitä useampia rasteja)?

- vaikea saada epävarmat toimitukset
 säilytys ja varastointi henkilökuntaa liian vähän
 menekki hinta
 laatu

Voisitteko nykyisten tilojen, kaluston, työvoiman, menekin tms. rajoitusten puolesta lisätä kalan käyttöä aterioiden valmistuksessa Kyllä ei

Olisiko laitoksenne kannalta edullista lisätä nimenomaan paikallisen kalan tarjontaa kyllä ei . Jos laitoksellanne on halua erityisesti paikallisen kalan tarjonnan lisäämiseen, ja jos tarjonta olisi riittävää, niin kuinka paljon verrattuna nykyiseen kalan käyttöön _____ %. Haluatteko, että asiasta otetaan myöhemmin yhteyttä kyllä ei

Mielipiteitä kalan käytöstä ja kalan tarjonnan kehittämisestä: _____

**RIISTA- JA KALATALOUDEN TUTKIMUSLAITOS,
KALANTUTKIMUSOSASTO**

MONISTETTUJA JULKAISUJA

- No 46. Nahkiainen-nejonögon -symposiumin, 17.—18.10.1979 Kalajoki. Toim. T. Järvenpää ja K. Westman. Helsinki 1986. 107 s.
- No 47. LEHTONEN, H., BÖHLING, P. och HUDD, R.: Siken och sikfisket i Kvarkenområdet. Helsinki 1986. 76 s.
- No 48. Suunnitelma Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen kalantutkimusosaston toiminnaksi vuodelle 1986. Helsinki 1986. 178 s.
- No 49. ERONEN, T., HANSKI, A., HYYTINEN, L. ja KAIJOMAA, V.-M.: Vuoksen vesistöalueen lohi- ja taimenkantojen hoidon puiteohjelma. Helsinki 1986. 117 s.
- No 50. TUUNAINEN, P., VUORINEN, P., RASK, M., JÄRVENPÄÄ, T. ja VUORINEN, M.: Happaman laskeuman vaikutukset kaloihin. Raportti vuodelta 1985. English summary: Effects of acidic deposition on fish, Report 1985. 1—39.
TIKKA, J. ja PAASIVIRTA, L.: Ahvenen populaatiorakenne, kasvu ja tuotanto kahdessa eteläsuomalaisessa metsäjärvessä. 40—63. Helsinki 1986.
- No 51. Valtion kalanviljelyn VII neuvottelupäivät 12.—14.4. 1983 Punkaharjulla. Toim. A. Vihervuori. Helsinki 1986. 119 s.
- No 52. NIKINMAA, B.: Inverkan av ljus och insektilskott till födan på tillväxten hos laxyngel Salmo salar. Helsinki 1986. 79 s.
- No 53. Papers presented at ICES Statutory Meetings in 1984—86 by Finnish participants. Helsinki 1986. 260 pp.
- No 54. JÄRVENPÄÄ, T.: Veden vähähappisuuden ja happamuuden vaikutukset ravun hemolyymaan. Helsinki 1986. 64 s.
- No 55. NYLUND, V.: Ravun loisen, *Psorospermium haeckeli* Hilgendorf rakenne, haittavaikutukset ja taksonominen asema. Helsinki 1986. 60 s.
- No 56. KETTUNEN, J. ja HILDÉN, M.: Populaatioanalyysi ja sen herkkyys parametrien muutoksille. Helsinki 1986. 50 s.
- No 57. IKONEN, E., JUTILA, E., KOLJONEN, M.-L., PRUUKI, V. ja ROMAkkANIEMI, A.: Tornionjoen vesistön meritaimenkantojen tila, geneettiset erot ja viljelytarpeet. Helsinki 1986. 103 s.
- No 58. SALOJÄRVI, K. ja HUUSKO, A.: Sotkamon reitin velvoitehoidon tulokset v. 1981—1985, tuloksiin vaikuttavat tekijät ja suositukset hoidon kehittämiseksi. Helsinki 1987. 311 s.
- No 59. HEINONEN, M.: Suur-Saimaan siikojen taksonomia ja geneettinen muuntelu. Helsinki 1987. 88 s.
- No 60. PENNANEN, J.T.: Kokemäenjoen vesistön toutaimen hoito- ja suojeleohjelma. Helsinki 1987. 56 s.
- No 61. Suunnitelma Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksen kalantutkimusosaston toiminnaksi vuodelle 1987. Helsinki 1987. 184 s.
- No 62. IKONEN, E., AHLFORS, P., MIKKOLA, J. ja SAURA, A.: Meritaimenen ja lohen elvyttäminen Vantaanjoen vesistössä. Helsinki 1987. 106 s.
- No 63. WESTMAN, K., SOIVIO, A., AUTTI, M., JUOLA, M., ARO, M., NENONEN, O. ja TUUNAINEN, P.: Kemi- ja Iijoen lohivelvoitteen hoito. Helsinki 1987. 81 s.
- No 64. JUNTUNEN, K.: Kromosomimääritys apuna siikojen taksonomisten ongelmien ratkaisemisessa. Helsinki 1987. 77 s.
- No 65. PARTANEN, H.: Kalan markkinoinnin nykytila ja kehittäminen Inarin kunnan alueella. Helsinki 1987. 110 s.
- No 66. SARJAMO, H. ja HONKASALO, L.: Kirakkajoen vesistön säännöstelyn vaikutukset Rahajärven, Hammasjärven ja Ukonjärven kalakantoihin sekä kalakantojen hoitosuunnitelma. Helsinki 1987. 70 s.
- No 67. TUUNAINEN, P., VUORINEN, P.J., RASK, M., JÄRVENPÄÄ, T. ja VUORINEN, M.: Happaman laskeuman vaikutukset kaloihin. Raportti vuodelta 1986. English summary: Effects of acidic deposition on fish, Report 1986. Helsinki 1987. 72 s.

SISÄLTÖ

HEIKINHEIMO-SCHMID, O., NENONEN, M., LIEKONEN, E. ja HUUSKO, A.: Kalastus Kemijärvessä vuonna 1980	1—42
HEIKINHEIMO-SCHMID, O.: Kalastus Kemijärvessä vuonna 1982	43—82
PARTANEN, H.: Selvitys Kemijärven kalan markkinoinnista	83—111
NENONEN, M.: Selvitys Kemijärven kaloissa esiintyvistä haju- ja makuvirheistä	113—147
TIKKANEN, P. ja HELLSTEN, S.: Muikun kutualueista ja mädin selviytymisestä Kemijärvessä vuosina 1982—1985	149—173
HUUSKO, A. ja KARTTUNEN, V.: Kalanpoikasten esiintymisestä Kemijärvessä vuonna 1985	175—194
HUUSKO, A.: Siian ja ahvenen ravinnosta Kemijärvessä	195—222
HEIKINHEIMO-SCHMID, O. ja HUUSKO, A.: Kalojen vaellus Kemijärvestä alavirtaan	223—251