

KALATUOTEKONSEPTIN KEHITTÄMINEN VENÄJÄN MARKKINOILLE



beer,vobla : Boris Baev /www.borisbaev.com



Kuvailulehti

Julkaisija	Kotkan - Haminan seudun Yrityspalvelu Oy	Julkaisuaika marraskuu 2005
Tekijät	Seppo Partanen, Markku Merovuo ja Marie Skavö-Sinisalo	
Julkaisun nimi	Kalatuotekonseptin kehittäminen Venäjän markkinoille	
Tiivistelmä	<p>Suomalaisista saaliskaloista ainakin kilohaili, lahna ja särki ovat vajaasti hyödynnettyjä. Osa saaliista jää, etenkin rannikkokalastuksessa, kokonaan hyödyntämättä. Tämän hankkeen tavoitteena on ollut kehittää sopivia tuotteita vajaasti hyödynnetyistä lajeista Venäjän markkinoita varten.</p> <p>Venäläiseen ruokapöytään kuuluvat olennaisena osana pikkusuolaiset silakasta ja kilohailista valmistetut kalatuotteet. Ne muistuttavat paljon meillä tuttuja maustekaloja. Särjestä, lahnanasta ja muista makeanveden kaloista valmistetut suolatut ja kuivatut tuotteet, joita voidaan kutsua yleisnimellä ”vobla”, ovat edelleen yksi suurimmista snacks tuotteista Venäjällä. Suolattuja kilohaileja samoin kuin voblaakin on myynnissä kaikenlaisissa vähittäismyyntipisteissä toreista hienoimpiin tavarataloihin.</p> <p>Markkinaselvitys toteutettiin useassa eri vaiheessa. Ensimmäiseksi selvitettiin meillä vajaasti hyödynnetyistä kaloista valmistettujen tuotteiden valikoimaa ja valmistajien yhteystietoja Pietarilaisissa marketeissa.</p> <p>Seuraavaksi otettiin yhteyttä yli viiteenkymmeneen Pietarin seudun kalanjalostusyritykseen. Yrityksiltä tiedusteltiin halukkuutta hankkia raaka-aineita Suomesta. Muutaman kiinnostuneen yrityksen kanssa edettiin pidemmälle ja yhdessä heidän kanssaan valmistettiin muutamia pieniä koe-eriä, jotka toimitettiin Pietariin. Yrityksiltä saadun palautteen avulla kehitettiin valmiita raaka-aineksi sopivia suolattuja tuotteita.</p> <p>Todellisten tuotantokustannusten selville saamiseksi särjistä ja lahnoista valmistettiin yksi suurempi koe-erä. Eri tahoista selvitettiin venäläiseen tuotesertifointiin, maahantuontimuodollisuuksiin ja logistiikkaan liittyviä yksityiskohtia sekä kustannuksia. Loppupäätelmänä voidaan todeta, että suomalaisilla raaka-aineilla on selvästi nähtävissä olevia mahdollisuuksia ja markkinoita Venäjän lähialueilla. Vientikonsepti on valmiina. Tästä on hyvä jatkaa eteenpäin.</p> <p>Hankkeen koe-erät valmistettiin Kotkan- Haminan seudun Yrityspalvelu Oy:n Kuusisen kalahallissa. Samalla selvitettiin kalahallin sopivuutta vastaavanlaiseen laajempaan toimintaan ja laadittiin hallille erilaisia saneerausvaihtoehtoja sen tulevaa käyttöä varten.</p>	
Asiasanat	vobla – suolattu ja sen jälkeen kuivattu makeanveden kala, jota käytetään Venäjällä suolapalana ”snacksina” illanistujaisissa	
Julkaisun teema	Markkinaselvitys	
	ISSN	ISBN
	Sivuja 14+ liitteet 12 sivua	Kieli Suomi
	Luottamuksellisuus Julkinen	Hinta
Julkaisun myynti/ jakaja	Kotkan Haminan seudun Yrityspalvelu Oy	

Sisällysluettelo

1. JOHDANTO	1
2. SELVITYKSEN TOTEUTUS	1
3. MARKKINAKATSAUS	1
3.1 VÄHITTÄISKAUPPAA PIETARISSA	2
4. TAUSTATUTKIMUSTA	4
4.1 KUIVATTU KALA.....	4
4.2 SUOLATTU KILOHAILI.....	5
4.3 YRITYSTEN KARTOITUSTA.....	5
5. TUOTE-ESITTELYT PIETARILAISISSA KALALIIKKEISSÄ	6
5.1 NORD RYBA FISH PROCESSING FACTORY.....	6
5.2 KAMEA-ALPHA FISH PROCESSING FACTORY.....	7
5.3 SHED MANUFACTURING COMPANY	7
5.4 MICLE LTD	7
5.5 MATKAN TULOKSIA	8
6. KUIVAKALAN VALMISTAJIA ETSITÄÄN	8
6.1 NÄYTE-ERÄT	9
6.2 NÄYTTEET TOIMITETAAN PIETARIIN	9
7. KOE ERIEN VALMISTUS	9
7.1 SUOLATTUA SÄRKEÄ JA LAHNAA VOBLAN RAAKA-AINEEKSI	10
7.2 TUOTANTOKUSTANNUKSET	10
8. VIEN TI- JA TUOTIMUODOLLISUUDET	11
8.1 ENNAKOIVAT TOIMENPITEET	11
8.2 VIENTIHUOLINTA JA TARVITTAVAT DOKUMENTIT.....	11
8.3 VENÄJÄN TUONTIHUOLINTA JA TARVITTAVAT DOKUMENTIT	11
8.4 VENÄJÄN SERTIFIointi.....	13
9. KUUSISEN SUUNNITELMAT	14
9.1 KALASTAJAKOKOUS.....	14
9.2 HALLIN VÄLIAIKAINEN KÄYTTÖ	14
10. LIITTEET	16
10.1 LIITE 1. SNACKS KULUTUS VENÄJÄLLÄ AGRI FOOD TRADE SERVICE, KANADA.....	16
10.2 LIITE 2. PELAGISTEN KALOJEN TUOKUHINTOJA KEVÄÄLLÄ 2004.....	18
10.3 LIITE 3. PUHELINYHTEYSTIETOJA.....	19
10.4 LIITE 4. SÄHKÖPOSTI YHTEYSTIETOJA	21
10.5 LIITE 5. TUOTANTOKUSTANNUKSIA.....	23
10.6 LIITE 6. TUOTEINFORMAATIO TULLINIMIKKEITTÄIN	24

1. JOHDANTO

Kotkan - Haminan seudun kalastajien saaliista suuri osa on ns. vähempiarvoista kalaa. Rannikkopyynnissä lahnaa, pientä särkeä ja ahventa saadaan moninkertaisia määriä kaupallisiin lajeihin verrattuna. Troolipyynnissä kilohailin osuus saaliista on lähes 90 prosenttia.

Venäjällä suolattu ja kuivattu särki, vobla, on yksi kansallisruoista, lahnakin on suosittu särvin. Maustettu ja suolattu kilohaili kuuluu niin ikään venäläiseen ruokapöytään. Särkeä ja kilohailia toimitetaan Venäjälle suuria määriä Virosta. Siellä on parikymmentä pienehköä yritystä, jotka suolaavat tuhansia tonneja kalaa vuosittain. Suolattujen tuotteiden valmistaminen on yksinkertainen prosessi missä käsityön osuus ei ole suuri. Periaatteellista estettä sille, etteivätkö myös suomalaiset voisi viedä vastaavia tuotteita Venäjälle, ei pitäisi olla olemassa.

Tavoite

Selvityksen tavoite on löytää taloudellisesti kannattavia ratkaisuja joiden avulla kalastajat saavat lisäarvoa saaliilleen ja markkinoita lajeille, jotka jäävät tällä hetkellä kokonaan hyödyntämättä tai ovat vajaasti hyödynnettyjä.

Hankkeen puitteissa pyritään löytämään oikeat tuotantotavat ja sopivat markkinakanavat tuotteiden sopeuttamiseksi Venäjän markkinoille.

Selvityksestä saatujen tulosten pohjalta voidaan aloittaa Venäjän markkinoilla toimivan vientirenkaan muodostaminen.

2. SELVITYKSEN TOTEUTUS

Hanke toteuttamisesta on vastannut Kotkan-Haminan seudun Yrityspalvelu Oy, joka on tilannut selvityksen Oy Starfish Finland Ab:ltä. Kalastusyrittäjistä aktiivisesti mukana ovat olleet Antero Halonen ja Koukkusaaren Kalastus Oy. Hankkeen ohjausryhmään ovat kuuluneet Markku Merovuo ja Marie Skavö-Sinisalo Kotkan Haminan seudun Yrityspalvelu OY:stä, Kauko Poikola Kaakkois-Suomen TE-keskuksesta ja sihteerinä Seppo Partanen Oy Starfish Finland Ab:stä.

3. MARKKINAKATSAUS

Venäjän talouselämä elää voimakkaassa murroksessa. Selvimmin se näkyy vähittäiskaupan valtavassa muutoksessa. Viidessätoista vuodessa vähittäiskaupan tarjonta on monipuolistunut todella merkittävästi. Etenkin suurkaupungeissa muutosvauhti on ollut nopeaa. Tarjolla olevat valikoimat ovat suomalaisiin vähittäismyymälöihin verrattuna laajat.

Vähittäiskauppa on Venäjällä monipuolista. FAO/Globefishin 2005 kesäkuussa ilmestyneen Fishery Industry Profile – Russia selvityksen mukaan koko Venäjän vähittäiskaupasta 43 % käydään toreilla, 13 % kioskeissa, 35 % perinteisistä kivijalkamyymälöistä ja 9 % hypermarketeista ja halpahalleista. Suurissa kaupungeissa markettien myynti lisääntyy erityisen nopeasti ostovoiman kasvun myötä. Moskovassa niiden osuus vähittäiskaupasta on jo 28 %. Eräiden arvioiden mukaan suurmyymälöiden osuus vähittäiskaupasta tulee kasvamaan 35-50 ja Moskovassa jopa 70 prosenttiin.

Suurkaupungeissa rakennetaan voimakkaasti. Uusilla asuinalueilla eletään entistä useammin omistusasunnoissa ja asukkailla on enemmän varoja käytettäväksi myös kulutukseen. Torien merkitys on kuitenkin myös näillä alueilla edelleen suuri. Toreilla on myytävänä kaikkea mahdollista elektroniikasta elintarvikkeisiin.



Udelnaja metroaseman läheisyydessä sijaitseva tori

Vähittäiskaupan kehittymisen myötä on syntynyt myös voimakkaasti kasvava yksityinen tukkuporras. Logistiikka kehittyi myös nopeasti. Nykyisin Venäjällä arvioidaan toimivan yli 2000 pelkästään kalan jakeluun ja kauppaan erikoistunutta tukkuliikettä. Osa näistä muistuttaa paljon suomalaisia kalatukkuliikkeitä. Kalatukkuliikkeitä harjoittavat usein myös pienimuotoista jalostusta. Maahantuontia harjoittavista yrityksistä suurin osa toimii Moskovassa. Pietari on toinen merkittävä maahantuontikeskus.

3.1 Vähittäiskauppaa Pietarissa

Pietariin kesäkuun 2004 alussa tehdyn ensimmäisen markkinaselvitysmatkan tuloksena saatiin hyvä kuva, siitä minkälaisilla tuotteilla on kysyntää.

Kaikki kalatuoteryhmät olivat hyvin esillä. Suurmyymälöiden kalatiskit olivat jopa kymmenien metrien mittaisia. Tuoreen ja pakastetun kalan valikoimat olivat suomalaisen mittapuun mukaan todella runsaat.



Okei supermarketin tuorekalatiski

Kuivattua kalaa, voblaa oli kaikkialla myynnissä. Kadunmiesten mukaan voblaa syövät kaikki, sekä nuoret että aikuiset. Sitä nautitaan etenkin oluen kanssa snacksien tapaan. Useissa marketeissa kuivatut kalatuotteet olikin sijoitettu snacks hyllyihin perunalastujen ja juustonaksujen rinnalle. Marketeissa vobla myytiin hienosti sellofaaniin pakattuna. Särki oli suosituin raaka-aine ja särjestä valmistetut tuotteet olivatkin hinnaltaan korkeimpia. Särjen lisäksi kuivattuna myytiin myös ahventa, haukea, lahnaa ja useita erilaisia mm vietnamista peräisin olevia kalalajeja. Myynnissä oli myös särjistä ja lahnoista valmistettuja säilykkeitä.

Irtomyynnissä olleiden tuotteiden kilohintoja ruplissa, hinta on suluissa euroina. Särkivobla 169,00 ruplaa/kg (4,70), ahven 160,00(4,46), hauki 120,00 (3,35) lahna 78,00 (2,10) Suolattua kilohailia ja silakkaa myytiin palvelutiskeistä irtomyynnistä 32,90 ruplaa/kg (0,90) sekä monin eri tavoin pakattuna mm lasipurkkeihin ja vakuumiin 70 ruplaa/kg (2,00). Pienemmissä myyntipisteissä myyjät valittivat suolattun kilohailin saatavuuden olevan heikkoa. Kunnollisen kokoista tavaraa ei tahtonut saada mistään, mikäli ylipäättään jotain sai myyntiin.



Pietarilaisen marketin irtomyynnissä olevaa suolakalavalikoimaa

Toreilla sijaitsevissa myymälöissä oli tarjolla särkeä ahventa, lahnaa tuoreena ja luonnollisesti voblaa. Tuore särki maksoi 38,00 ruplaa/kg (1,06 EUR), ahven 35,00 (1,00), iso yli 1,5 kg kuha 130,00 (3,60 EUR), pieni kuha 90,00 (2,50EUR) made 50,00 (1,40 EUR), siika 130,00(3,60 EUR)



Petrogradskaja saaren torimyyntiä

Kalan runsas tarjonta ”yllätti” positiivisesti. Toisaalta täytyy muistaa, että Pietarin lähiöt ovat valtavia. Pari markettia palvelee viittäsataatuhatta asukasta, joten asiakasvolyymit ovat Suomeen verrattuna moninkertaisia.

Kuivakalan tarjonta tarjosi toisen positiivisen yllätyksen. Oluen kulutus on voimakkaassa kasvussa ja vobla kuuluu illanistujaisissa nautittavan oluen erottamattomaksi seuralaiseksi. Tuotehyllyistä näki selvästi, että kuivakala ei ollut katoavaa menneisyyttä vaan pakkauksiin oli satsattu ja paikallinen ”snacks” oli arvoisellaan myyntipaikalla usein omissa ständeissään.



Kalasnackshylly olutosastolla



kuivattua särkivoblaa

Suolatusta ja maustetusta kilohailista oli puutetta. Kunnollista raaka-ainetta ei ollut ilmeisestikään riittävästi tarjolla.

Mukaan hankittujen näytteiden myötä saadaan tarkempia tietoja tuotteiden valmistajista, jakeluteistä sekä hintatasosta.

4. TAUSTATUTKIMUSTA

Pietarilaisia yhteyksiämme hyväksi käyttäen, kesäkuun matkan aikana hankittuja tietoja analysoimalla sekä internetin avulla selvitettiin suolatun ja kuivatun kalan markkinoita Venäjällä.

4.1 Kuivattu kala

Kuivattu kala ”vobla” kuuluu erottamattomasti venäläiseen illanviettoon. Voblasta nauttivat kaikenikäiset, vanhemmat kuluttajat vodkan ja nuoremmat yhä useammin oluen kanssa.

Venäläisten kalasnacksien raaka-aine saadaan tällä hetkellä pääosin kotimaasta, mutta tuonti Kaukoidästä, mm. Vietnamista on lisääntynyt. Astrakhanin alue Volgan suistossa on tärkein suolatun ja kuivatun kalan tuottaja. Suurimmat pakkaajat sekä tukkurit löytyvät kuitenkin Pietarista.

Kokonaisena kuivatun kalan markkinoiden volyymiä ei tarkalleen tiedetä, sen arvellaan kuitenkin olevan huomattavasti valmiiksi pakattuja tuotteita suuremman. Kuluttajat kuivaavat kalaa paljon myös itse.

Kanadalainen Agri-Food Canadian järjestön Agri-Food Trade Service on julkaissut Venäjän nopeasti kasvavia snacksmarkkinoita käsittelevän markkinatutkimuksen (ks liite 1.). Tämän tutkimuksen mukaan pakattujen kalasnacksien markkinat olivat v 2001 yli 26 miljoonaa kiloa ja ne ovat olleet muiden snacks-tuotteiden tapaan voimakkaassa kasvussa.

Kanadalaisten arvioiman 26 miljoonan kilon lisäksi kaupallisesti valmistettua perinteistä kokonaista kuivakalaa myydään Venäjällä varmasti moninkertainen määrä pakattuun verrattuna.

Keräämiemme tietojen perusteella voidaan arvioida, että tuoretta kalaa käytetään kuivaamiseen vähintään parisataa miljoonaa kiloa vuodessa.

4.2 Suolattu kilohaili

Kilohailia suolataan mm Virossa ja Latviassa suuria määriä Venäjälle vietäväksi. Venäläisten oma silakka- ja kilohailisaalis on pienentynyt vuoden 2000 runsaasta 145 miljoonasta kilosta noin puoleen vuonna 2003. Tämä yhdessä muiden Itämeren valtioiden pienentyneiden saaliiden kanssa, on ilmeisesti aiheuttanut sen, että kaupoissa valiteltiin kilohailin puutetta.

Kilohailista ei löydy suoraan tilastotietoa. Venäjällä suolattuja ja maustettuja kalatuotteita lasketaan kuuluvaksi useaan tuoteryhmään. FAO:n Fishery Industry Profile- Russia (2005) tutkimuksen mukaan vuonna 2003 suolattuja, marinoituja herkkutuotteita, sillistä valmistetut mukaan lukien, valmistettiin Venäjällä yhteensä 387 miljoonaa kiloa.

Suolattua ja maustettua kilohailia myydään vähittäiskaupoissa sekä irtomyynissä että pakattuna. Yleisin pakkaus on muovipurkki. Päälysymerkinnät ja etiketit ovat korkeatasoisia.



kalan suolausta Virossa

Raaka-aineeksi Virosta tuotu suolattu kilohaili on pakattu 660 litran muovikontteihin tai 10 kilon ämpäreihin. Pietarilaiset yritykset pakkasivat vähittäiskauppapakkaukset itse. Pakastettua raaka-ainetta käytetään myös suolakalan valmistukseen. Etenkin silli ja sillifileet tuodaan Venäjälle pakastettuna. Tähän ovat syynä pakasteiden edullisemmat tullit ja rahtikustannukset. Suolatussa kalassa pakkaus ja suolavesi muodostavat kuljetettavan tuotteen painosta huomattavan osan. Pakastettua kilohailia, silakkaa ja silliä myydään paljon kuluttajille myös sellaisenaan ja nämä suolaavat tai maustavat kalan itse. Pelagisten kalojen tukkuhintoja keväältä 2004 on liitteessä 2.

4.3 Yritysten kartoitusta

Erilaisia lähteitä käyttäen selvitettiin pietarilaisten pienten ja keskisuurten kalanjalostusyritysten ja tukkuliikkeiden yhteystietoja. Yhteyttä otettiin noin sataan yritykseen joko puhelimitse tai sähköpostitse. Puhelinyhteys osoittautui toimivaksi, sähköposteihin ei juurikaan vastattu.

Yrityksille esiteltiin ajatus raaka-aineiden toimittamisesta sekä yhteisestä tuotekehityksestä. Tuotekehitysyhteistyö uuden alihankkijan kanssa ei herättänyt kiinnostusta, mikä toisaalta on hyvin ymmärrettävää. Ensimmäinen kysymys oli aina: Minkälaista tavaraa olisi tarjolla ja mihin

hintaan? Pakastetusta ja jopa suolatusta kilohailista oltiin kiinnostuneita. Ahvenen, särjen ja lahnan osalta kiinnostusta ei löytynyt juuri lainkaan.

Markkinoista alkoi muodostua käsitys, jonka mukaan varsinaiset kala-alan yritykset ja kuivakalan pakkaajat/valmistajat toimivat osittain eri markkinoilla eivätkä yritykset ole samoja. Jakelutietkin ovat osittain toisistaan poikkeavia. Marketteihin ja ketjuihin kalasnacksit kulkevat jossain määrin muiden snacksien kanssa ja kalatuotteet omia teitään. Toreilla ja halleissa kauppaa tekevät hankkivat tuotteita valikoimiinsa useista lähteistä. Pienet tukkurit saattoivat pitää valikoimissaan myös kuivattua kalaa. Kaikkien niiden yritysten yhteystiedot joihin olimme yhteydessä löytyvät liitteistä 3 ja 4.

5. TUOTE-ESITTELYT PIETARILAISISSA KALALIIKKEISSÄ

Yhteydenotostamme kiinnostuneista yrityksistä valittiin neljä erityyppistä pienehköä kala-alan yritystä. Tarkoituksena oli esitellä ideaamme raaka-aineiden valmistamisesta. Esittelyä varten laadittiin kannettavalla tietokoneella näytettävä diaesitys, jossa kerrottiin saaliskaloista, kalastusmuodoista ja toimitettavien raaka-aineiden erilaisista mahdollisista pakkaustavoista.



ROK-1 kalanjalostuslaitos

5.1 Nord Ryba Fish Processing Factory

Yritys työllistää 25 henkilöä ja se toimii tukkuterminaalissa. Toimintatapa muistuttaa pieniä suomalaisia perinteisiä kalatukkuliikkeitä. Asiakkaat ovat kalakauppoja ja torimyyjiä sekä maakunnassa kiertäviä kauppiaita. Yritys valmistaa itse osan tuotteista ja välittää muiden valmistajien tuotteita. Pienenä yritys ei myy suurille liikeketjuille. Tuotevalikoima elää tilanteen mukaan.

Suolatusta tai maustetusta kilohailista valmistetut tuotteet ovat yrityksen tärkeimpiä, mutta niiden menekin nähtiin tulevaisuudessa pienenevän kalliimpien tuotteiden kustannuksella. Raaka-aine ostettiin virolaisilta. Suolatusta kilohailista maksettiin 0,56 USD/kilo(EUR 0,45 /kg) varastoon toimitettuna. Lahnaa käytettiin savustuksen raaka-aineena ja siitä yritys oli kiinnostunut

Yritys myy myös jonkin verran kuivattua kalaa, mutta ei valmista sitä itse. Suolatun raaka-aineen tuominen vaikutti kiinnostavan heitä ja yrityksessä oltiinkin valmiita välittämään suolatuttuja kaloja eteenpäin valmistajille. Yrityksestä luvattiin selvittää kuivakalan valmistajien kiinnostusta

uuteen raaka-aine toimittajaan ja he toimittavat tarkemmat reseptitiedot tarjousten laskemista varten. Särkeä pidettiin arvokkaana kalana. Pienenä yrityksen heillä ei ole valmiuksia toimia maahantuojana, vaan halusivat ostaa tuotteet valmiiksi tullattuna.

5.2 Kamea-Alpha Fish Processing Factory

Yritys on keskisuuri kalanjalostusyritys. Tuotevalikoimaan kuuluvat erilaiset savustetut irtomyynnin kalat, pakatut savukalat, erilaiset salaattit, kuluttajapakkauksiin pakattu maustettu silakka ja kilohaili. Yritys myy suuren osan tuotteistaan supermarket ketjuille ja ketjumyynnin osuus on koko ajan kasvussa. ”Perinteistä” savustus ja savustustuotteiden myyntiä pidettiin huonosti tuottavana ja yrityksessä haluttiin kehittää kuluttajapakkausten myyntiä ja valmistusta. Yritys oli kiinnostunut ostamaan lahnaa savustukseen ja kolmensadan tonnin vuotuista ostomäärää ei pidetty mitenkään mahdottomana.

Kuluttajapakatun suola- ja maustekalan menekki nähtiin selvästi kasvavana. Tällä hetkellä yritys pakkaa itse kuluttajapakkaukset, mutta haluaisi siirtää niiden valmistuksen muille. Raaka-aine ostettiin tällä hetkellä Virossa 10 kilon ämpäreissä. Virolaisia toimittajia pidettiin toimitusvarmuuden suhteen epäluotettavina. Lisäksi tullauskäytäntö on muuttunut siten, että 10 kilon ja sitä pienemmät pakkaukset lasketaan valmiiksi kuluttajatuotteiksi, joiden tulli on jalostuksen raaka-aineiksi tarkoitettuja raaka-aineita korkeampi. Yritys neuvotteleekin parhaillaan virolaisten kanssa siirtymisestä tynnyreihin pakattuun raaka-aineeseen.

Yritys oli erittäin kiinnostunut tuotenäytteistä ja tarjouksesta. He olivat valmiita ostamaan suomukaloja sekä suolakaloja yhteiskuljetuksina. Mikäli pystyisimme toimittamaan suolattua kilohailia tynnyreissä EUR 0,36 / kg hintaan tullattuna heidän varastoonsa he olisivat valmiita tekemään heti sopimuksen alkamassa olevan sesongin toimituksista. Yritys ei ollut halukas maahantuontiin vaan halusi ostaa tavaran valmiiksi tullattuna.

5.3 Shed Manufacturing Company

Keskikokoinen noin 50 henkeä työllistävä yritys valmistaa savu-, suola- ja maustekalaa. Lisäksi se harjoittaa kalatuotteiden tukkukauppaa, tuontia ja vientiä. Suomukaloista he käyttävät lahnaa ja jonkin verran ahventa savustuksen raaka-aineena

Yritys neuvottelee parhaillaan virolaisten kanssa alkavan sesongin toimituksista ja oli sen vuoksi erittäin kiinnostunut saamaan myös meiltä tarjouksen. Suolattu silakka ja kilohaili tuotiin aikaisemmin Virossa lähes yksinomaan 10 kilon ämpäreissä. Tullimääräysten muututtua pakkaustapaa tullaan muuttamaan ja jatkossa tehdään kauppaa tuotannon raaka-aineista. Tämän lisäksi markkinatilanne on muuttunut Viron EU jäsenyyden myötä siten, että Viron ja Ukrainan välinen vapaakauppasopimus ei enää ole voimassa. Virolaiset ovat menettäneet tullietunsa ja nyt venäläiset yritykset alkavat pakata kalaa myös Ukrainan markkinoille.

Yrityksessä arvioitiin, että venäläisten yritysten suolakalan tarve tulee vuoden kuluessa moninkertaistumaan entisestä. Yritys oli valmis itse hoitamaan tavaran maahantuonnin ja tullauksen eli kauppa tehtäisiin FCA toimitusehdolla.

5.4 Micle ltd

Yritys harjoittaa maahantuontia kalanjalostusyrittäjille. Parhaillaan se neuvottelee latvialaisten ja virolaisten kanssa suolatun ja esikäsitellyn kilohailin toimituksista paikallisille kalanjalostustehtaille. Virossa suunnitellaan jopa puolivalmiin ”sprotin” tuomista Pietariin ja valmiin säilykkeen edelleen viemistä Ukrainaan venäläisenä tuotteena. (”Sprotti” on savustetusta kilohailista tai pienestä silakasta valmistettu säilyke.) Tämä tarkoittaisi sitä, että kilohaili savustetaan Latviassa tai Virossa ja purkitetaan Venäjällä. Mauste- ja suolakalan raaka-aineeksi tarkoitettu kilohaili tuodaan valmiiksi suolattuna 660 litran konteissa. Yritys lupasi toimittaa

tarvittavat reseptit. Virolaisten ”pyyntihinnan” sopivan kokoiselle kilohailille kerrottiin olevan RUR 12,50/kg (EUR 0,36/kg).

Yrityksellä ei ollut kokemusta kuivakalan markkinoista. Heidän mukaansa volyymit olivat pieniä ja valtaosa kalasta tulee Astrakhanin alueelta. Siellä suola on hyvin edullista alueen oman suolantuotannon johdosta ja aurinkoa riittää kuivatukseen. Yrittäjä lupautui kuitenkin hieman tarkemmin tutkimaan asiaa.

5.5 Matkan tuloksia

Selvitysmatkan tavoite saavutettiin ja jopa ylitettiin. Nyt käytettävänä on reseptejä joiden avulla voidaan valmistaa koe-eriä, laskea tuotekalkyyleja sekä selvittää vienti ja tuontimuodollisuuksia. Suolatun kilohailin osalta näytti olevan selkeitä mahdollisuuksia viennin aloittamiseen heti kun sopivaa raaka-ainetta olisi saatavilla loka- marraskuussa.



Pietarilaisen jalostuslaitoksen pakkaamia tuotteita

Suolattujen suomukalojen osalta edessä on hieman pidempi tie. Puhelinkierroksen aikana tämän alan yritykset osoittivat huomattavasti alhaisempaa kiinnostusta kuin ”tavalliset” kalanjalostajat. Useat totesivat, ettei heillä ole tarvetta uusiin raaka-aineen toimittajiin ja ilman näytteitä ei kannata tavata. Tämä varmaan osaltaan johtuu siitä, että emme välttämättä löytäneet Pietarista varsinaisia kalan kuivaajia, vaan ainoastaan kuivatun kalan pakkaajia. Jatkossa on etsittävä varsinaiset kalojen kuivaajat maakunnasta.

Myyntisesonkien vaihtelusta selvisi mm että kuivatun ja savustetun kalan sesonki on kesällä. Niitä nautitaan oluen virvokkeiden ja hyvien ystävien kera. Keväällä, juuri ennen myyntisesonkia, on paikallisten raaka-aineiden saatavuuskin tietysti parhaimmillaan

Tavatut kalanjalostajat olivat aina aluksi hyvin varautuneita. ”Diaesityksen” myötä ja sen aikana käydyn keskustelun tuloksena yrittäjien mielenkiinto alkoi kuitenkin herätä ja yhteinen kieli löytyä. Tämän jälkeen tilanne näyttää siltä, että kalaa pitäisi saada jo seuraavalla viikolla.

6. KUIVAKALAN VALMISTAJIA ETSITÄÄN

Alkusyöksyllä 2004 oli päästy jonkin verran eteenpäin. Varsinaisiin kuivakalan valmistajiin ei kuitenkaan saatu suoraa yhteyttä. Kuivatun kalan ja muiden kalatuotteiden jakelutiet eivät olleet samoja. Toteutimme uuden laajan yhteydenottokierroksen. Tällä kertaa mukaan otettiin entistä

suurempi maantieteellinen alue Pihkovasta Laatokalle Leningradin alue mukaan luettuna. Yhteyttä otettiin myös muutamaaan suureen kuivakalasnacksin pakkaajaan.

Useita pieniä kalansuolaajia ja kuivaajia löydettiin. Nämä eivät kuitenkaan halunneet olla tuonnin kanssa missään tekemisissä. Syntyi vaikutelma, että kalan suolaus ja voblan valmistus on suureksi osaksi harmaata taloutta. Ulkomaankauppa vaatisi erilaisia taloudellisia ja muita sitoumuksia joihin yrittäjät eivät ole valmiita.

6.1 Näyte-erät

Uuden yrityskartoituksen kanssa samaan aikaan valmistettiin ensimmäiset pienet suolakalanäytteet.

Kilohailia suolattiin troolari Rossvikilla pari tynnyrillistä. Reseptinä käytettiin venäläisiltä saatuja ohjeita. Kilohailin koko muodostui ongelmaksi. Se oli aivan liian pientä, joten kilohailikokeet jätettiin tuonnetuksi. Kilohailin pieni koko on tyrehtyttänyt monta vuotta jatkuneen kalan viennin Viroonkin. Näyttää siltä että menee ainakin pari vuotta ennen kuin lähivesiltämme saadaan taas sopivan kokoista kilohailia.

Antero Halosen pyytämiä ahvenia, särkiä ja lahnoja suolattiin Kuusisen kalahallissa ämpäreihin. Näytteitä valmistettiin kaikkiaan parikymmentä.

6.2 Näytteet toimitetaan Pietariin

Sinnikkään etsimisen jälkeen löytyi kaksi näytteistä kiinnostunutta yritystä. Näiden kanssa sovittiin tapaamisesta ja näytteiden toimittamisesta. Useiden Pietarin ympäristön kalan suolaamojen ja kuivaamoiden yhteystiedot selvitettiin. Yrityksiin otettiin puhelimitse yhteyttä ja koetettiin saada tapaamisia järjestetyksi. Yhteyttä otettiin myös useisiin Pietarilaisiin kuivakalan pakkaajiin. Näiden yhteydenottojen tarkoituksena oli saada yhteys pakkaajien kuivakalatoimittajiin.

Vierailujen järjestäminen kuivaamoihin oli todella vaikeata. Harmaan talouden lisäksi useat yritykset eivät ilmeisesti täytä myöskään venäläisiä hygieniamääräyksiä. Tuontilupiin tarvitaan elintarvikeviranomaisten hyväksyntä. Lopulta onnistuttiin kahden tapaamisen järjestämisessä. Valmistetut näytteet toimitettiin autolla Pietariin.

Ensimmäinen tapaaminen oli määrä tapahtua jonkin verran kaupungin ulkopuolella. Yrityksen edustajia ei tavoitettu, puheluihin ei vastattu. Lopulta yrityksen kaupallinen johtaja tavoitettiin. Tämä kertoi, ettei tapaamista voi järjestää lähipäivinä. Hän vetosi parhaillaan menneillään olevaan veropoliisin tarkastukseen. Näytteet sovittiin toimitettavaksi heidän suurimman asiakkaan, erään kuivakalan pakkaajan porttivahdille Pietarissa.. Näytteistä ei kuulunut mitään tämän jälkeen. Todennäköisesti kaikki venäjänkauppaa tekevät ovat kokeneet saman monta kertaa

Kalakombinaatti nro 3, ROK-3 nimisen yrityksen kanssa sovittiin ensimmäisen näytteiden mukaisen n. 50 tynnyrin kalaerän valmistamisesta vielä ennen joulua. Yritys oli valmis ostamaan talven aikana kuukausittain noin 10 tonnia suolakalaa ja keväällä huhti- kesäkuussa kuukausittain huomattavasti enemmän. Yrityksen tuotantotilat ovat vanhanaikaiset, joten he eivät pystyisi käsittelemään 660 litran astioita vaan suolakala toimitettaisiin tynnyreissä.

7. KOE-ERIEEN VALMISTUS

Lokakuussa 2004 aloitettiin särjen ja lahnan suolaaminen Kuusisessa pietarilaiselta yritykseltä saatujen ohjeiden mukaan. Tynnyrit, suola ja muut tarvikkeet hankittiin koe-erän valmistusta varten. Kotkalainen kalastaja Antero Halonen perheineen toimitti kalan ja vastasi suolauksesta.

7.1 Suolattua särkeä ja lahnaa voblan raaka-aineeksi

Tavoitteena oli valmistaa ensimmäiset 50 tynnyriä ennen joulua. Parhaassa tapauksessa ne olisi jopa saatu viedyksi Pietariin. Heti alkuun luonto asetti omia ehtojaan koe-erän valmistukselle. Marraskuun alussa iskivät kovat pakkaset ja rospuuttokeli. Rantavedet jäättyivät eikä pyydyksille päässyt veneellä tai moottorikelkalla.

Saamamme suolausresepti oli tarkoitettu vain lyhytaikaista säilytystä varten. Saalista tuli vähän eikä 50 tynnyrin erää saatu valmiiksi riittävän nopeasti. Helmikuussa 2005 todettiin, että tynnyreihin pakattu kala alkoi pilaantua. Syynä tähän oli liian pitkä varastointiaika käytettyyn suolausreseptiin nähden. Pilaantuneet kalat hävitettiin ja reseptiä muutettiin kevään kuluessa. Lopulta toukokuussa koe-erä oli valmis. Reseptiä oli muutettu niin, että säilyvyyttä piti olla yli kolme kuukautta aikaisemman parin viikon sijaan. Tynnyrit varastoitiin Kuusisen kylmähuoneeseen kesän ajaksi. Elokuun lopussa ne tarkastettiin ja todettiin hyvin säilyneiksi. Suolakalan koe-erät valmistettiin hyväksymättömissä tiloissa. Tämä osaltaan johti siihen, että koe-erän vientiä ei lopulta edes harkittu.



Suolattuja lahnoja sekä särkiä Kuusisen hallissa

7.2 Tuotantokustannukset

Tuotannon kustannusten laskemiseksi tarvittiin riittävän suuri valmistuserä. Näin saatiin kohtalaisen hyvä kuva eri kustannuseristä alustavien kalkyylien laskemiseksi. Tärkeimmistä raaka-aineista, suolasta ja tynnyreistä pyydettiin tarjouksia usealta taholta. Venäläisiltä saatu suolatun kalan markkinahinta oli haasteellinen, mutta se nähtiin kuitenkin mahdollisena saavuttaa. Olennaista olisi se, että tuorelle kalalle jäisi riittävän korkea hinta, jolla sen pyytäminen ja maihin kuljettaminen olisi kalastajalle kannattavaa.

Kustannuslaskennan tuloksena suolatulle särjelle ja lahalle saatiin omakustannushinta EUR 27,495 per tynnyri joka vastaa EUR 0,306/kg. Raaka-aineena käytettävän kalan hinnaksi muodostui EUR 0,168. Palkat sivukuluineen laskettiin elintarviketyöehtosopimuksen mukaisena jolloin palkkakustannus oli EUR 13,35 / tunti. Uuden tynnyrin laskettiin kiertävän 20 kertaa. Myös käytetyn veden, sähkön ja puhtaanapidon kustannukset otettiin mukaan.

Vientiin liittyviä kustannuksia selvitettiin pyytämällä tarjouksia kuljetus ja huolintaliikkeiltä. Kustannukset lisättiin omakustannushintaan jolloin saatiin Pietarin verollinen myyntihinta EUR 0,45/kg. Tämän hintaisella raaka-aineella kauppaa olisi syntynyt välittömästi. Todennäköisesti

myyntihintaa olisi pystynyt korottamaan ja mahdollisesti tuotantokustannuksia karsimaan todellisen tuotannon alettua. Laskelmat osoittavat selvästi, että suolatulla kalalla on vientimahdollisuuksia. Tarkempia kustannustietoja on liitteessä 5

8. VIENTI- JA TUOTIMUODOLLISUUDET

Kotka-Haminan seudun Yrityspalvelu Oy:n Venäjäpalvelu selvitti hyvien yhteyksiensä avulla vientiin ja logistiikkaan liittyviä kysymyksiä. Venäjän tuontimuodollisuudet ja vaatimukset ovat jatkuvassa muutoksessa. Jopa tullauspaikalla ja sillä kuka maahantuotavan tavaran tullaa, on merkitystä.

Pyrimme selvittämään kaikki Suomesta vientiin ja Venäjällä tuontiin liittyvät seikat. Lähtökohtana oli että, tuotteet vietäisiin Venäjälle ja tullattaisiin viejän toimesta. Toimitusehtona olisi kansainvälinen Incoterms 2000 lauseke DDP (Delivered Duty Paid) jolloin tavara olisi ostajan käytettävissä tullattuna Pietarissa.

Matka Kotkasta Pietariin ei ole pitkä, mutta aikaisemmin pelkästään kotimaan kauppaa tehneille vienti Venäjälle voi tuntua monimutkaiselta.

8.1 Ennakoivat toimenpiteet

Viejän on löydettävä hyvä luotettava rahdinkuljettaja sekä suomalainen huolintaliike, joka hoitaa vientiselvityksen. Venäjältä on etsittävä paikallinen huolintaliike hoitamaan sikäläisen tuontihuolinta. Venäläiseltä asiakkaalta ja huolitsijalta on pyrittävä saamaan mahdollisimman yksityiskohtainen huolinta-ohje, jonka avulla pystytään täyttämään venäläisten viranomaisten vaatimukset. Huolinta-ohjeen avulla pystytään hankkimaan kaikki tarvittavat hyväksynnät ja sertifikaatit. Tämän ”verkoston” luomiseen kannattaa panostaa. Aloittava viejä säästyy monelta ongelmalta huolellisen valmistautumisen ansiosta.

On helpompiakin tapoja lähteä liikkeelle: Myydään tavara venäläiselle yritykselle Suomessa ja tämä hoitaa kaiken vientiin liittyvän byrokratian. Raaka-aineeksi suolatulle suomikalalle edellä mainittu ei ollut luontevaa. Tuotehan on täysin uusi ja tuntematon venäjänkauppaa käyville yrityksille. Selvittämällä kaikki vientiin liittyvät yksityiskohdat ja kustannukset olisi koko vientitapahtuma alusta loppuun saakka viejän hallinnassa, vaikka todellinen kauppa jatkossa tapahtuisikin muulla tavoin ja erilaisin toimitusehdoin. Vientimäärät ja tavaran arvo olisivat joka tapauksessa niin vaatimattomia, että ne eivät kiinnostaisi suuria maahantuojia. Tämän vuoksi on tärkeätä pystyä myymään tuotteet mahdollisimman suoraan loppukäyttäjille. Kustannustietoisuus ja hyvä tietämys markkinahinnasta ovat raaka-aineiden viejälle elintärkeitä.

8.2 Vientihuolinta ja tarvittavat dokumentit

Vienti Suomesta on yksinkertaista. Tarvitaan ainoastaan kauppalasku, kuljetusasiakirjat sekä vientitavaran tullausilmoitus. Näiden avulla suoritetaan tulliselvitys ja tavara tullataan ulos maasta. Viejä saa vientiselvityksestä dokumentin (vientitavaran tullausilmoituksen viejän kappale) jolla ALV palautetaan.

8.3 Venäjän tuontihuolinta ja tarvittavat dokumentit

Venäläinen byrokratia vaatii paljon enemmän. Kohtuuden nimissä täytyy todeta, että tuonti Venäjältä EU:n alueelle on paljon monimutkaisempaa kuin vienti EU alueelta Venäjälle. Venäjäpalvelun selvitys syksyiltä 2004 sisältää tietoja veroista, tulleista ja muista tarvittavista asiakirjoista.

sertifioinnista:

- vastaavuussertifikaatti on tuotekohtainen ja se voidaan myöntää eräkohtaisesti, sopimuskohtaisesti tai tietyille ajalle maksimi kesto on 3 vuotta
- vain Venäjän Teknisen Säätelyn ja Metrologian laitoksen (entinen Gosstandart) akkreditoimilla sertifiointilaitoksilla on sertifiointioikeudet
- tällaisia sertifiointilaitoksia Suomessa: SGS, Särkiniementie 3, PL 128, 00211 Helsinki, puh. 09 696 37 01, fax: 09 692 46 73 ja Certification and Testing Centre "Russia" p. 09 755 58 00
- sertifiointi on yleensä melko kallista (huom! ei ole vain ulkomaisten viejien vaan myös venäläisten tuottajien ongelma), halvemmaksi yleensä tulee jos pystyy pääsemään sopimukseen siitä, että venäläiset hoitavat sertifioinnin
- listan sertifiointiin tarvittavista asiakirjoista saa sertifiointilaitoksesta
- sertifiointilaitoksesta kysyttävä myös, onko vientipakkauksia sertifioitava tai onko niistä toimitettava näyte tuotteen sertifiointia varten

muuta vientiasiakirjoja:

- kauppasopimus rekisteröitynä
- kauppalasku venäjän tai englannin kielellä, jossa ainakin seuraavat tiedot:

kauppasopimuksen numero ja päivämäärä, laskun laatimispäivä, myyjän nimi ja osoite, ostajan nimi, osoite, miel. puhelin- ja faksinumerot ja kontaktihenkilöt, alkuperämaa, toimitus- ja maksuehdot, kolloidien merkit ja numerot, brutto- ja nettopainot, lukumäärä ja lajit, tarkka tavaramääritelmä, tullitariffinimike, yksikkö- ja kokonaishinnat sekä mahdolliset alennukset ja niiden perusteet. Viejän on allekirjoitettava lasku sinisellä kynällä. Tulleissa otetaan vastaan vain alkuperäiset kauppa- tai proformalaskut, joissa tulee olla kuorman omistajan tai lähettäjän leima. Leimassa ei saa olla korjauksia/muutoksia.

- rahtikirjat
- alkuperätodistuslomake alueen kauppakamarilta, jonka hakija täyttää ja kauppakamarin vastuuhenkilö vahvistaa allekirjoituksellaan ja leimalla
- tullauseroilmoitus
- tullausarvoilmoitus

tavaran kauppahinta + pakkauksen hinta + kuljetus- ja muut kustannukset, jotka syntyneet siihen mennessä, kun tavara rajalle/lentoasemalle/satamaan

- venäjänkielinen, täyttää maahantuoja / huolitsija.

Liitteenä:

1. tuojan viralliset asiakirjat
2. sopimus ja siihen liittyvät asiakirjat
3. lasku ja maksukuitit (jos lasku on maksettu) tai proformalasku tai jokin muu asiakirja, joka osoittaa tavaran arvon
4. rahti- ja vakuutuspaperit toimitusehdon mukaisesti
5. rahtilasku tai virallisesti vahvistetut laskelmat rahdista jos rahtikulut eivät sisälly laskuun
6. mahdollinen vientimaan tullauseroilmoitus
7. pakkauslistat
8. tuontilupa, jos vaatimuksena tuontiin
9. alkuperätodistus, laatusertifikaatti, vastaavuussertifikaatti (jos pakollisia)

pakkausmerkinnät

Erityismääräykset elintarvikkeille ja niiden lisäaineille sekä tuotteille, joilla on rajoitettu käyttöaika. Elintarvikkeet on merkittävä venäjän kielellä.

Huom!

Lista on periaatteessa tänään suurin piirtein tämä, muutokset ja eri variaatiot enemmän kuin mahdollisia (lue: todennäköisiä) Venäjän tullista ja tullimiehen päivästä riippuen.

Joka tapauksessa huolintayhtiö on ainakin alussa tarpeen.

Liitteessä 6. on yksityiskohtaisia tietoja suolattujen suomukalojen, kilohailin ja silakan viennissä tarvittavista tiedoista ja perittävistä veroista sekä tulleista.

8.4 Venäjän sertifiointi

Pyysimme tarjouksia venäläisen COST-R sertifiointista kahdelta hyväksytyltä laitokselta. Saimme seuraavia ohjeita ja kustannusarvioita:

SGS Inspection Services Oy

Suolakalat vaativat sekä hygienialausunnon että pakollisen sertifiointin. Hygienialausunnon saaminen edellyttää näytteiden testaamista Venäjän standardien ja hygienia normien mukaan.

Hygienialausuntoa varten tarvitaan seuraavat asiakirjat

- hakulomakkeet
- tuotteiden spesifikaatiot + säilytystapa+ parasta ennen aika (siis etikettitiedot venäjäksi)
- valmistajan vapaamuotoinen laatusertifikaatti englanniksi (Quality Certificate)
- englanninkielinen eläinlääkärintodistus
- kolme kpl noin 3 kg:n näytteitä

Kustannuksia

- Analyysi noin EUR 300,00/kaikki
- Hygienialausunto EUR 500,00, voimassa 5 vuotta
- Tuotekohtainen COST R sertifikaatti EUR 900,00 / vuosi, voimassaoloaika 1-3 vuotta
- vahvistettu kopio EUR 15,00 / kpl
- Tuotekohtaisen sertifiointin edellytyksenä on tuotannon laatu järjestelmän tarkastus vähintään kerran vuodessa. Tarkastuskäynnin kustannukset EUR 70,00/tunti ja 0,60 EUR /km.

On mahdollista hakea myös lähetyskohtaista sertifiointia. Tällöin tarkastusta ei tehdä. Lähetyskohtaisen sertifiointin kustannukset ovat 221,00 EUR / kpl. Lähetyskohtaisen sertifiointin hakemiseksi tarvitaan hakulomake täytettynä sekä kopio vientilaskusta.

Lappeenranta Free Zone Oy Ltd

Venäjälle vietävien suolakalojen vientiin tarvittavista asiakirjoista hygienialausunto myönnetään aina viideksi vuodeksi. Sen sijaan FOST R- vastaavuussertifikaatti voidaan kauttamme myöntää vain yhdeksi vuodeksi. Vuoden ajan voimassa olevalla GOST-R sertifikaatilla kalaa voidaan viedä niin paljon kuin kysyntää riittää, eikä vastaanottaja ole rajattu.

Kustannukset ovat

- hygienialausunto(5 vuotta) ja COST-R vastaavuussertifikaatti(1 vuosi) 2200 USD (ALV 0%) sekä välityspalkkio 550,00 EUR + ALV 22 % = 671,00 EUR.
- toinen vaihtoehto on hakea GOST-R sertifikaattia sopimukselle. Sopimuksen voimassaoloaikahan ei sinänsä ole rajoitettu, mutta vastaanottaja on. Vientimahdollisuudet riippuvat laaditusta sopimuksesta. Kustannukset ovat tällöin. Hygienialausunto viideksi vuodeksi ja GOST-R sertifikaatti (sopimus) 1800,00 USD (ALV 0 %) sekä välityspalkkio 550,00 EUR + ALV 22 % = 671,00 EUR.

Sertifiointia varten tarvitaan

- Valmistajan tiedot (osoite, puh, fax, toimitusjohtaja/vastaava)
- Sertifioitavien tuotteiden luettelo, jossa on yksityiskohtaiset nimet venäjäksi.
- Esite ja kuvamateriaali
- Tuotteen kuvaus (pakkaus, säilyvyys, varastointitiedot jne.)
- TN VED –koodi tai OKP-koodi
- Tuotteen testipöytäkirjat valmistajalta (nopeuttaa käsittelyä, mutta eivät välttämättömiä)
- Aiemmat lännen sertifiointit /esim valmistajan vakuutus siitä, mitä direktiivejä ja/ tai vaatimuksia tuotanto täyttää)
- sopimuskopio mikäli sertifioidaan sopimuksen perusteella.

Sertifiointiprosessi kestää 3-4 viikkoa

9. KUUSISEN SUUNNITELMAT

Kotkan – Haminan seudun Yrityspalvelu Oy hallinnoi Kuusisen kalasatamassa sijaitsevaa kalahallia. Hallin saneeraukseen on myönnetty rakennetukivaroja. Saneerausta ei ole vielä aloitettu, koska sille ei ole löytynyt riittävästi vuokraajia.

Kalatuotehankkeen yhtenä tavoitteena oli löytää vientimahdollisuuksien myötä Kuusisen hallille käyttäjiä sekä laatia tuotekehitysprosessissa esiin tulleet asiat huomioiden alustavia suunnitelmia hallin saneerausta varten.



Kuusisen kalahalli

9.1 Kalastajakokous

Keväällä 2005 järjestettiin paikallisille kalastajille informaatiotilaisuus Kotkan kaupungintalolla. Tilaisuudessa esiteltiin kalahallin erilaisia saneerausvaihtoehtoja. Kalastajat toivoivat ratkaisua, jossa hallin tuleva käyttö olisi mahdollisimman monipuolista ja halli jaettaisiin useampaan erilliseen osastoon. Osastoja voisi vuokrata eripituisia jaksoja, myös hyvin lyhytaikaisesti.

9.2 Hallin väliaikainen käyttö

Kalahalli siivottiin ja pari halukasta käyttäjää olisi ollut valmiina aloittamaan siellä pienimuotoista toimintaa. Tilojen elintarvikehuoneistoksi hyväksyminen osoittautui kuitenkin arvioitua hankalammaksi ja hyväksymisestä luovuttiin. Hankkeen näytteet valmistettiin hallissa.

10. LIITTEET

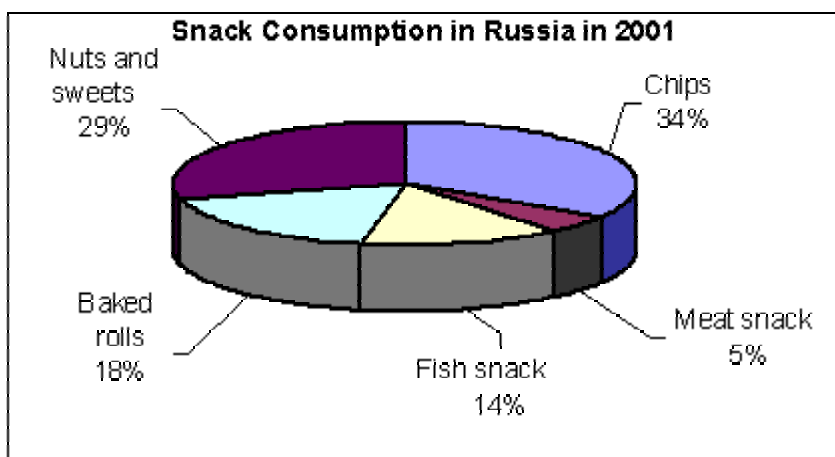
10.1 Liite 1. Snacks kulutus Venäjällä Agri Food Trade Service, Kanada

1.1.1.1 Per Capita Consumption of Snacks in 2001

In 2001, inhabitants of large Russian cities bought snacks an average of 8 times per month (or 96 times a year). The average weight of consumed snacks is 69 g. Thus, the per capita consumption of snacks in large cities is 6.6 kg.

Still, the per capita consumption of snacks in Russia, as a whole, is 4.3 times lower than in large cities. Thus, the per capita snack consumption in Russia should be 1.4 kg.

Consumption of Snacks in Russia in 2001				
Snack Categories	Consumption (%)	Average per capita consumption in large cities (kg)	Average per capita consumption in all of Russia (kg)	Market Size (MT)
Chips	34	2.266	0.471	68,527
Meat snacks	5	0.349	0.072	10,543
Fish snacks	14	0.872	0.181	26,357
Baked rolls	18	1.220	0.254	36,899
Nuts and other sweets	29	1.917	0.398	57,984
Total:	100	6.624	1.376	200,310

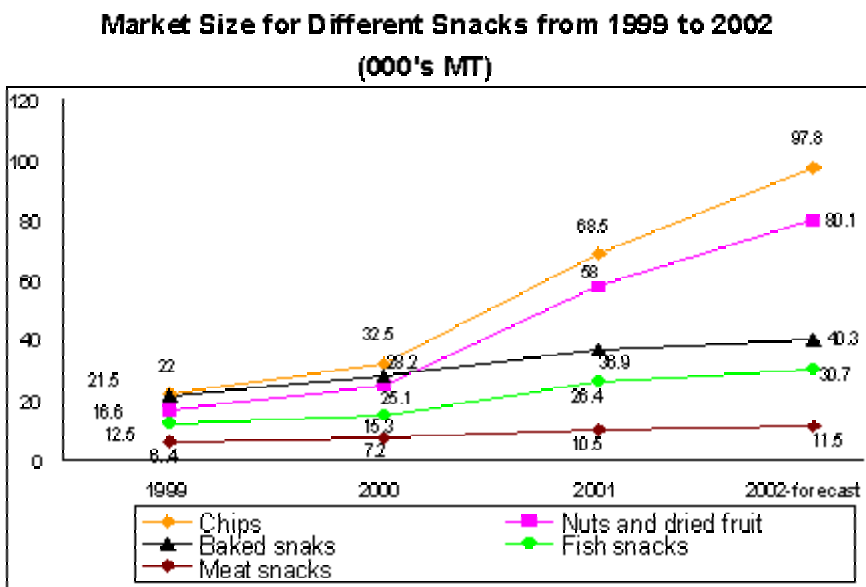


Potato chips are consumed as snacks in the largest proportion (34% of the market) since they are a traditional product in Russia. Nuts are consumed in the second largest proportion (29%), and baked rolls, including dried crusts, are consumed in the third largest proportion (18% of the market).

This year, manufacturers have observed a significant increase in the demand for almost all of these products.

Meat and fish snacks are new to Russian consumers. They consider these products to be light meals [to be consumed with] beer. Meat and fish snacks make up 5% and 14% of the market, respectively.

In 2001, the leading products, in order of growth rate were as follows: nuts (of which consumption has increased by a factor of 2.3); chips (of which consumption has doubled); meat and fish snacks (of which consumption has increased by 75% and 72.5%, respectively). Cereal-based snacks showed the weakest growth - 30%; consumption of dried crusts, however, increased by a factor of 2.5.



1.1.1.2 Purposes of Snack Consumption

[Forty-nine percent of respondents said they buy snacks for their own use. Ten percent buy snacks for visitors, 9% for children, and 5% buy snacks for other family members and others.]

Thirty-three percent of the respondents buy snacks to satisfy hunger. Approximately the same percentage buy snacks when they drink beer, and 23% buy snacks to satisfy a craving.

Mackerel		Fresh frozen, 400-600	kg	RUR47.00	RUR47.00	Moscow	ZAO Tunaycha-M	tunaycha@acro-com.ru
Mackerel		Cold smoked, headless 600+	kg	RUR92.10	RUR89.10	Kursk	ZAO "EST"	mail@estcom.ru
Mackerel		Salted, head-off 600+	kg	RUR71.40	RUR68.40	Kursk	ZAO "EST"	mail@estcom.ru
Mackerel		Fresh frozen, 300-600	kg	RUR33.90	RUR33.90	Kursk	ZAO "EST"	mail@estcom.ru
Mackerel	Norway	Fresh frozen, 600+	kg	RUR52.00	RUR50.00	St Petersburg	OOO Istok-2	+7 (812) 1220709
Mackerel	Murmansk	Cold smoked, headless	kg	RUR98.00	RUR110.00	Murmansk	OOO Rost Ryba	Rostfish@an.ru
Mackerel		Fresh frozen 600+	kg	RUR40.00	RUR40.00	Moscow	OOO Sky F. Moscow	lex@fishmarket.ru
Mackerel		Fresh frozen, 350+	kg	RUR42.00	RUR42.00	Moscow	OOO Unifish	unifish@narod.ru
Baltic herring		Fresh frozen	kg	RUR16.70	RUR16.50	St Petersburg	OOO Tri Okeana	+7 (812) 1149909
Baltic herring		Cold smoked	kg	RUR47.50	RUR45.50	Moscow	OOO "Marina"	info@marinafish.ru
Baltic sprat		Lightly salted	kg	RUR17.90	RUR17.90	Kursk	ZAO "EST"	mail@estcom.ru
Baltic sprat		Spicy salted	kg	RUR18.20	RUR18.20	Kursk	ZAO "EST"	mail@estcom.ru
Baltic sprat		Fresh frozen	kg	RUR15.90	RUR15.90	Kursk	ZAO "EST"	mail@estcom.ru
Baltic sprat		Canned in oil	160g	RUR9.30	RUR9.30	St Petersburg	OOO Andres	+7 (812) 4470748
Baltic sprat		Spicy salted	kg		RUR22.80	Moscow	OOO "Marina"	info@marinafish.ru
Baltic sprat		Fresh frozen	kg	RUR16.50	RUR16.50	Moscow	OOO "Marina"	info@marinafish.ru
Capelin		Fresh frozen 18+	kg	RUR17.10	RUR17.10	Moscow	OOO "Marina"	info@marinafish.ru
Capelin		Cold smoked	kg	RUR54.70	RUR54.70	Moscow	OOO "Marina"	info@marinafish.ru
Capelin		Fresh frozen	kg		RUR12.00	St Petersburg	OOO Tri Okeana	+7 (812) 1149909
Capelin	Iceland	Fresh frozen	kg	RUR23.50	RUR23.50	Kursk	ZAO "EST"	mail@estcom.ru
Capelin		Cold smoked	kg	RUR42.20	RUR41.60	Kursk	ZAO "EST"	mail@estcom.ru
Capelin	Murmansk	Cold smoked	kg	RUR42.00	RUR42.00	Murmansk	OOO Rost Ryba	Rostfish@an.ru
Capelin	Murmansk	Spicy salted	kg		RUR25.00	Murmansk	OOO Rost Ryba	Rostfish@an.ru
Capelin		Fresh frozen	kg		RUR16.50	Murmansk	TOO Briz R.S.	rish@polarcom.ru
Capelin		Fresh frozen 14+	kg	RUR16.00	RUR16.00	Moscow	OOO Unifish	unifish@narod.ru
Cephalopods								
Squid		Fresh frozen fillets	500g	RUR48.25	RUR48.25	Moscow	ZAO SP Holod	+7 (095) 2384076, 2384018
Squid		Fresh frozen Tubes	kg	RUR77.00	RUR61.00	St Petersburg	OOO Tri Okeana	+7 (812) 1149909
Squid		Canned tubes	240g	RUR19.70	RUR19.90	retail prices, discounts for wholesale purchases	OOO Kitoboy, Moscow	kitoboy@kitoboy.ru
Squid		Fresh frozen Tubes	kg	RUR69.00	RUR56.00	Moscow	OOO "Marina"	info@marinafish.ru
Bottomfish								
Cod	Murmansk	Fresh frozen, H&g	kg	RUR62.00	RUR62.00	discounts	Nordwest T	alexnet1@narod.ru

10.3 Liite 3. puhelinyhteystietoja

Yhteydenotot puhelimitse

Nimi	Osoite	Puhelin +7 812 -
Absolute Ltd,	11, Vitebskiy Pr	378-71-78
Avers, Fish Processing Factory	4a, Fanerniy Pereulok	462-27-63
Avtograph	30, Lermontovskiy Pr.	114-57-81
Aina, Trade Manufacturing Company	85, Savushkina St.	430-95-20
Alen, Fish Processing Factory	55, Kingesepskoe Shosse	141-17-96
Aniva, Trade Manufacturing Company	10, Izmailovskiy Pr.	183-91-35
Baltfish, Fish Processing Factory	20, Chaikovskogo St.	275-91-56
Voyadzer, Fish Processing Factory	38, Zverinskaya St.	232-90-26
Giproribflot –Ecos, Fish Processing Factory	6, Nalichnaya St.	322-41-64
Gurman, Manufacturing Company	46, Lermontovskiy Pr.	430-30-61
Diorit, Fish Processing Factory	20, Ispitateley Pr.	352-35-58
Zolotaya Ribka, Fish Processing Factory	4, Flotskaya St., Kronstadt	236-71-38
Kay, Manufacturing Company	10, Elevatornaya Ploschadka	168-94-14
Kamea-Alpha, Fish Processing Factory	46, Kurlayandskaya St.	251-96-48
Karpov , Dry fish producer	8-A Kremenchugskaya St.	168-94-14
Krasnoselskiy Fish Processing Plant	49-A, Vosstanovleniya St.	149-49-60
Prof, Manufacturing Company	9, Kronshtadskoe Shosse, Kronshtadt	236-40-64
Kiber, Manufacturing Company	101, Leninskiy Pr.	153-29-69
Moreproduct, Manufacturing Company	37, Novoselkovskaya St.	303-10-50
Nasha Rybka, Manufacturing Company	40, Mozaiskaya St.	316-52-65
Neptun, Ribniy Zech	6, Skladskaya St.	440-31-41
Nord-Riba, Fish Processing Factory	63, Nepokorennich Pr., building 41	543- 55-34
Orion, Manufacturing	Poselok Novoselye	138-98-44

Company		
Petrovich, Fish Processing Factory	1-b, Tashkentskaya St.	384-40-98
Pischevik, Fish Processing Plant	289, Ligovskiy Pr.	388-71-42
Prichal, Fish Processing Factory	19, 5-th Verchniy Pereulok	559-58-11
Productovie Terminali, Manufacturing Company	10, Elevatornaya Ploschadka	185-06-19
Revansh-95	39, Kurlyandskaya St	259-96-61
Fish Processing Plant N3	249, Obvodniy Kanal Emb.	251-14-53
Fish Processing Plant	23\25 Neishlotskiy Per.	542-02-69
Sadko-Shelf, Manufacturing Factory	26, Makarova Emb.	325-84-51
Severnaya Palmira, Trade Manufacturing Company	25, Chapaeva St.	185-04-91
Severniy Mir, Trade Manufacturing Company	80, Lunacharskogo Pr.	558-64-15
Skat, Fish Processing Factory	26, Chimikov St.	527-62-81
Smirnova, Fish Smoking Workshop	1/3 Komsomola St.	541-84-71
Staroruskiy Food Processing Company	38, Serebristiy Bulvar	301-79-51
Technomir, Fish Processing Factory	80, Alexandrovskaya St., Vsevolozsk	327-28-38
Ton, Trading Company	8, Klimov Pereulok	315-08-61
Utkina Zavod, Fish Processing Factory	112, Oktayabrskaya Emb., building 2	446-64-44
Fort-K, Manufacturing Company	11, Dubrovskaya St, office 8	112-93-65
Hanko, Manufacturing Company	41, Kolontay St.	588-45-29
Shed, Manufacturing Company	12\2 Shvetsova St.	252-04-21

10.4 Liite 4. sähköposti yhteystietoja

Sähköpostitse tapahtuneet yhteydenotot

Nimi	e-mail
ARAN	aran@lek.ru
ASTO	asto@comset.net
ATLANTICA PETERSBURG	atl@atlantica.spb.ru
ATRIS ZAPAD	atris@sbor.net
BALTIYSKAYA RIBNAYA FIRMA	alnar-brf@mail.ru
BRIGANTINA	prodhodod@mail.lanck.net
VEK	zaovek@rol.ru
VOSTOK-ZAPAD	vostok-zapad@bk.ru
GRAND	ooogrand@mail.ru
GURMAN	gurman@comset.net
DINABURG	dinaburg@mail.sp
DELIKA	delika_t@mail.ru
EVROBALT	eurobalt@soon.ru
EVROPROM	caviar@caviar.spb.ru
INTEGRAL PLUS	info@integralplus.spb.ru
INTERFROSTY	contacts@interfrosty.spb.ru
INFLOT-FISH	inflat-fish@yandex.ru
IP RUBINOVICH	rubinovich@skylink.spb.ru
KIBART	kibart@mail.ru
THREE OCEAN COMPANY	fish@3ok.ru
ELVIS COMPANY	velsi@mail.wplus.net
LENRYBA	ribaspb@mail.ru
LENRYBPRODUCT	lnrp@yandex.ru
LIBER	tdliber@yandex.ru
MASTERFISH	info@masterfish.ru
MUSSON	mussonspb@mail.ru

NAZIYA	naziya@list.ru
NEPTUN	neptun@mail.ru
NASHA RYBKA	info@vobla.net
NORTON	norton.spb@mail.ru
OCEAN TRADING COMPANY-P	seafood@quantum.ru
OKEANPRODUCT	inbox@oceanproduct.spb.ru
ORT	ge@tk-ort.ru <ge@tk-ort.ru>
PETERSBURG FISH WHOLESALING COMPANY	siu@prok94.sp.ru
PETERSBURG TRADE ASSOSIATION	ptps2@yandex.ru
PETRO-VID	petrovid@rol.ru
POLIMORBRODUCT	polymor@peterlink.ru
PRODUCTOVIE TERMINALI	foodterm@mail.wplus.net
RADEKS	fish@fish.ru <fish@fish.ru>
REF CO	vpr@rk.spb.ru
RUSSIAN SEA	spb@russiansea.ru
FISH PROCESSING PLANT N 1,	sales@rok1.spb.ru
FISHPROCESSING PLANT N 3	rok-3@yandex.ru
SAOPIK	saopik@lek.ru
SEVERNIIY MIR	mail@sevmir.ru
SEVZAPRYBTORG	nwrt@soon.ru
UST LUGA FACTORY	ustluga@mail.ru
FORTUNA	planeta-fish@mail.ru
DROBININ	drobinin@peterlink.ru



Kalkyyli

Suolattu lahna särki
resepti 1
90 kg kalaa, 16 kg suolaa

	Määrä	a'hinta	yhteensä	per kg kalaa
ostorahti/kg				
raaka-aineet				
kala	90,00	0,168	15,120	0,168
suola	16,00	0,170	2,720	0,030
kuormalava	0,25	5,000	1,250	0,014
tynnyri	0,05	28,000	1,400	0,016
Kustannukset per tynnyri			20,490	0,228
työ				
vastaanotto		13,350	0,000	0,000
suolaus	0,20	13,350	2,670	0,030
varastointi	0,05	13,350	0,668	0,007
lastaus	0,05	13,350	0,668	0,007
työt yhteensä	0,30		4,005	0,045
				0,000
overhead	1,00	3,000	3,000	0,033
				0,000
tuotannon omakustannushinta			27,495	0,306
Vientikulut				
myyntirahti täysin kuormin	180 tnr	775,00		0,048
vientiselvitys	1,00	60,00		0,004
tuontiselvitys Venäjällä	1,00	170,00		0,010
terveystodistukset	1,00	20,00		0,001
tynnyripalautus rahti	400 tnr	125,00		0,003
kulut per kg				0,067
CIF hinta				0,372
tulli Venäjällä				0,037
ALV Venäjällä				0,041
Omakustannushinta DDP EHDOSSA				0,450

suola 0,17/kg Bang&Bonsomer
1 lava neijälle tynnyrille
uusi tynnyri n.28 eur. kiertää 20 kertaa

palkat 8,9 eur/h * 1,5 sosiaalikulukorvaus

8,9 1,5 13,35

Overhead
vesi, puhtaanapito,sähkö, lämpö, vuokra

10.6 Liite 6. Tuoteinformaatio tullinimikkeittäin

CN 03056990 - 0305699000 – muu suolattu kala, mutta ei-kuivattu, ei-savustettu, suolaliemessä (raaka-aineeksi suolatut suomukalat ja mm kilohaili)

Tuontia koskeva informaatio

Tuontitulli	10 %	
Väliaikainen tuontitulli	ei ole	
Valmisteveroei ole		
ALV	10 % (merkillä M)	
	ei	Merestä saatavat tuotteet, jotka on pyydystetty ja (tai) valmistettu venäläisissä kalanjalostuslaitoksissa. Venäjän Federaation Tullikomitean kirje nro 131, 07.02.01
	18	Valkolohi, Itämeren lohi, merilohi, beluga, sampi, tähtisampi, sterletti, keta, tsavitsa. Venäjän Federaation Tullikomitean kirje nr 01-06/15880, 13.6.2000 (määräyksessä Venäjän Federaation Tullikomitean kirje nr 1226, 24.12.2001, sekä kirjeen Venäjän Federaation Tullikomitealta nr 01-06/22880, 4.6.2003 seikat mukaan lukien .
Vakuuden määrä	ei	
Etuuskohtelu	ei	
Tuontilisenssi	ei	
Kaksikäyttö	ei	
Tuontikiintiö	ei	
Sertifikaatti	vaaditaan	
	ei	Suolattu, kuivattu, päätön turska. Venäjän Tullikomitean kirje nr 01-06/47124, 28.11.02
	ei	1. Valtiollisen eläinlääkärin valvonnan alaisista kaloista, merestä pyydystetyistä tuotteista (elävät, jäädytetyt, pakastetut), maitotuotteista ja hunajasta on esitettävä vastaavuustodistus vain mikäli tuotavalle tavaralle tehtävässä rajaeläinlääkärin tarkastuksessa ja sen yhteydessä myöntämässä eläinlääkärintodistuksessa (kaavake 2), on maininta ” <i>Myyntiin ilman rajoituksia</i> ”. Venäjän Federaation Tullikomitean kirje nr 01-06/49301, 18.12.2003.
Luokitusvahvistus	ei	

Vienti-informaatio

Vientimaksu ei

Vientilisenssi ei

Kaksikäyttö ei

Vientikiintiö ei

Muu tuotteeseen liittyvä informaatio

Tulliselvityspaikka

Voimassa 1.1.2004 alkaen. Venäjän Federaation tullialueelle autokuljetuksella tuotujen tavaroiden tulliselvitys sekä Moskovassa ja Moskovan alueella sijaitseville vastaanottajille tarkoitettujen tavaraerien tulliselvitys suoritetaan määräyksessä Venäjän Federaation Tullikomitean kirje nr 1050, 19.9.2003 mainittujen tulliviranomaisten toimesta.

Tullausarvo (Luoteis-Venäjän tullihallinto)

Tavaran tullausarvo tarkastetaan Luoteis-Venäjän tullihallinnon kirjelmän nr 01-28-07/4451, 19.3.2002 mukaisesti.

Eläinlääkärin todistus

Tavarat ovat valtiollisen rajaeläinlääkärin valvonnan alaisia Venäjän Federaation Tullikomitean hyväksymän ja Venäjän maatalousministeriön vahvistaman luettelon mukaisesti. Venäjän Federaation Tullikomitean kirje nr 01-06/12015, 2.4.2004.

Hygieniasertifikaatti

Ruokatarvikkeet – jalostamattomat tai jalostetut , joita käytetään ihmisravinnossa (mukaan lukien lastenruoka- ja erikoisruokavaliotarvikkeet), pullotettu juomavesi, alkoholi (myös olut), alkoholittomat juomat, purukumi sekä ruuanvalmistuksen raaka-aineet, lisäaineet ja biologisesti aktiiviset lisäaineet. Edellytetään hygienialausunto (vahvistettu kopio), jonka on myöntänyt Venäjän federaation Valtiollisen terveysviranomaisen valtuuttama taho. Venäjän Terveysministeriön määräys nr 325, 15.8.2001. Venäjän Federaation Tullihallinnon kirje nr 07-61/1249, 22.9.2004.

Käännös venäjältä suomeen:

**CN 03056100 - 0305610000 – silli / silakka(CLUPEA HAREGUS, CLUPEA PALLASII)
suolattu, ei-kuivattu, ei-savustettu, suolaliemessä**

Tuontia koskeva informaatio

Tuontitulli	10 %	
Väliaikainen tuontitulli	ei ole	
Valmistevero	ei ole	
ALV	10 % (merkillä M)	
	ei	Merestä saatavat tuotteet, jotka on pyydystetty ja (tai) valmistettu venäläisissä kalanjalostuslaitoksissa. Venäjän Federaation Tullikomitea, määräys nro 131, 07.02.01
Vakuuden määrä	ei	
Etuuskohtelu	ei	
Tuontilisenssi	ei	
Kaksikäyttö	ei	
Tuontikiintiö	ei	
Sertifikaatti	vaaditaan	
	ei	Kuivattu, suolattu päätön turska, Venäjän Federaation Tullikomitean kirje nr 01-06/47124, 28.11.02
	ei	1. Valtiollisen eläinlääkärin valvonnan alaisista kaloista, merestä pyydystetyistä tuotteista (elävät, jäädytetyt, pakastetut), maitotuotteista ja hunajasta on esitettävä vastaavuustodistus vain mikäli tuotavalle tavaralle tehtävässä rajaeläinlääkärin tarkastuksessa ja sen yhteydessä myöntämässä eläinlääkärintodistuksessa (kaavake 2), on maininta ” <i>Myyntiin ilman rajoituksia</i> ”. Venäjän Federaation Tullikomitea nr 01-06/49301, 18.12.2003.
Luokitusvahvistus	ei	

Vienti-informaatio

Vientimaksu	ei
Vientilisenssi	ei
Kaksikäyttö	ei
Vientikiintiö	ei

Muu tuotteeseen liittyvä informaatio**Tulliselvityspaikka**

Voimassa 1.1.2004 alkaen. Venäjän Federaation tullialueelle autokuljetuksella tuotujen tavaroiden tulliselvitys sekä Moskovassa ja Moskovan alueella sijaitseville vastaanottajille tarkoitettujen tavaraerien tulliselvitys suoritetaan määräyksessä Venäjän Federaation Tullikomitea nr 1050, 19.9.2003 mainittujen tulliviranomaisten toimesta.

Tullausarvo (Luoteis-Venäjän tullihallinto)

Tavaran tullausarvo tarkastetaan Luoteis-Venäjän tullihallinnon kirjelmän nr 01-28-07/4451, 19.3.2002 mukaisesti.

Eläinlääkärin todistus

Tavarat ovat valtiollisen rajaeläinlääkärin valvonnan alaisia Venäjän Federaation hyväksymän ja Venäjän maatalousministeriön vahvistaman luettelon mukaisesti. Venäjän Federaation kirje nr 01-06/12015, 2.4.2004.

Hygieniasertifikaatti

Elintarvikkeet – jalostamattomat tai jalostetut , joita käytetään ihmisravinnossa (mukaan lukien lastenruoka- ja erikoisruokavaliotarvikkeet), pullotettu juomavesi, alkoholi (myös olut), alkoholittomat juomat, purukumi sekä ruuanvalmistuksen raaka-aineet, lisäaineet ja biologisesti aktiiviset lisäaineet. Edellytetään hygienialausunto (vahvistettu kopio), jonka on myöntänyt Venäjän federaation Valtiollisen terveystoimikunnan valtuuttama taho. Venäjän Terveystoimikunnan määräys nr 325, 15.8.2001. Venäjän Federaation Tullihallinnon kirje nr 07-61/1249, 22.9.2004.

KALATUOTEKONSEPTIN KEHITTÄMINEN VENÄJÄN MARKKINOILLE

LOPPURAPORTTI



Push-up rysiä koetaan Suomenlahdella (valokuva Mika Kiuru)



Yritystalo
Keskuskatu 7, PL 198
48101 KOTKA

www.ekymi.fi



Oy Starfish Finland Ab
Koivutie 5
24260 SALO