



## **MESSU- JA NÄYTTELYPROJEKTI**

**Dnro 4440/312/99 (20.10.2000)**

### **LOPPURAPORTTI**

Hankkeen tavoitteena oli kalan imagon nostaminen ja kulutuksen lisääminen. Kohderyhminä olivat kuluttajat ja ravitsemuksen sekä ruoanlaiton asiantuntijat. Kalaa tuotiin esiin ravitsevana ja helposti ruoaksi valmistettavana elintarvikeryhmänä.

#### **Ruoka 2000- messut**

Ruoka 2000- messut järjestettiin Helsingin messukeskuksessa 12.-15.10. 2000. Yhdistyksellä oli oma osasto, jossa oli mukana myös kaksi kalayritystä. Osastolla jaettiin runsaasti kala-aiheista materiaalia; perustietoa kaloista ja reseptejä sekä vastattiin kuluttajien kysymyksiin. Kalatiskissä esiteltiin eri kalalajeja ja kalatuotteita. Lisäksi maistatettiin erilaisia silakka- ja kirjolohijalosteita.

Ruokamessuille odotettiin noin 30 000 kävijää, mutta kävijämäärä jäi vain 26 000:een. Suurin osa kuluttajista osoitti spontaanin kiinnostuksensa kalaan ja kalansyöntiin. Esitteistä erityisesti Kalaonnea-esite, josta oli otettu messutapahtumia varten uusintapainos, koettiin mielenkiintoiseksi ja monet kertoivat vievänsä sen lapsille opetusmielessä.

#### **Muut tapahtumat**

16.-18.6.2000 oli Maarianhaminassa Pohjoismainen Ravitsemuskongressi. Siihen osallistui noin 200 ravitsemuksen ammattilaista eri puolilta Eurooppaa, pääosin Pohjoismaista. Kongressin näyttelyyn osallistuttiin kirjallista aineistoa jakamalla yhdessä muiden suomalaisten elintarvikealan tiedotusyksiköiden kanssa.

7.10.2000 järjestettiin Suomen Kotitalousopettajaliiton koulutuspäivät, joille osallistui noin 400 kotitalousopettajaa ympäri maata. 16.-17.10.2000 oli Valtakunnalliset Ravitsemuspäivät, joille osallistui noin 500 ravitsemuksen ja terveydenhuollon ammattilaista. Molempien tilaisuuksien yhteydessä järjestettiin näyttelyt, joihin myös Pro Kala ry osallistui. Tapahtumissa jaettiin runsaasti kala-aiheista materiaalia ja keskusteltiin ammattilaisten kanssa kalaan liittyvistä aiheista.

27.-ja 28.10.2000 järjestettiin Hakaniemen hallissa Helsingissä yhteensä kahdeksan näyttöstä, joissa kerrottiin kalan käsittelystä ja tehtiin kalaruokia kuhasta ja siiasta sekä jaettiin reseptejä. Esittelyt hoiti Calemer Oy/Kalervo Mustakallio ja mukana oli myös vuoden 1999 Nuori Kalakokki-kilpailun finalisti Jarmo Poutiainen. Näytökset olivat osa Helsinki 2000- kulttuuri-kaupunkitapahtumia.

Lääkätiede 2001- tapahtuma järjestettiin 7.-11.1.2001. Niiden yhteydessä olleeseen näyttelyyn osallistuttiin yhteisosastolla Leipätiedotuksen, Liha-alan tiedotuksen ja Margariinitiedo-

tuksen kanssa. Näyttelyyn tutustui useita tuhansia terveydenhuollon ammattilaisia ja opiskelijoita. Osastolla jaettiin runsaasti kirjallista ja suullista tietoa elintarvikkeista. Lisäksi järjestettiin kysely, jossa testattiin kävijöiden leipä-, liha-, kala- ja rasvatietoja.

## **Arviointi**

Hankkeen tavoitteiden toteutumista on vaikea arvioida millään mitattavissa olevalla suureella. Sen vuoksi arviot on tehtävä subjektiivisesti. Suuret messutapahtumat ovat hyviä paikkoja siinä mielessä, että silloin tavoitetaan suuri määrä kuluttajia suhteellisen pienillä kustannuksilla. Kuluttajat tulevat ruokamessuille nimenomaan maistellakseen erilaisia makuja ja siinä suhteessa maistattaminen oli paikallaan osastollamme. Samalla sai kuulla kuluttajien kommentteja kalasta ja maistatettavasta tuotteesta. Myös hallitapahtuman kalaruokanäytökset keräsivät runsaasti yleisöä. Yleisesti ottaen on todettava, että kalalla on tällä hetkellä erittäin hyvä imago, mutta nykypäivän runsaan elintarvikevalikoiman keskellä imagon pysyminen hyvänä edellyttää kalan esiintuomista jatkossakin vastaavissa tapahtumissa.

Asiantuntijatapahtumien suurin anti on henkilökohtaiset kontaktit sekä kalan näkyminen muiden elintarvikkeiden rinnalla. Mediassa juuri ennen joulua ollut kohu silakoiden dioksiinipitoisuuksista heijastui selkeästi Lääketiede-tapahtuman kävijöiden käsityksiin kalasta. Näyttelyosastolla oli hyvä tilaisuus oikoa vääriä käsityksiä. Näyttelyssä kävi selvästi ilmi, että myös terveydenhuollon ammattilaiset tarvitsevat kalaa koskevaa perustietoa. Kyselymme mukaan suurin osa ammattilaisista ei tiedä, mikä on kalansyöntisuositus tällä hetkellä.