

SIVUVIRRAT ELINTARVIKEKÄYTTÖÖN – LAPPILAISTA POROA JA KALAA AASIALAISIIN RAVINTOLOIHIN (ElinAsia)

Petri Muje

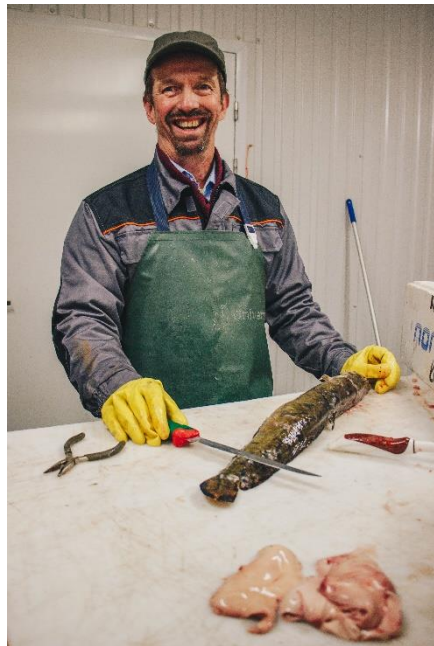
Projektipäällikkö, Lapin amk

HANKKKEEN TOTEUTUS

- TOTEUTUSAIKA 11.2.2019 – 31.10.2021
- TOTEUTTAJA LAPIN AMK / TULEVAISUUDEN BIOTALOUS, RAHOITUS LAPIN LIITTO, EAKR
- PERUSTUU SITRAN RAHOITTAMAAN POROKALA –HANKKEESEEN, JOSSA SELVITETTIIN KALA- JA POROTALOUDEN SIVUVIRTOJA
- HANKKEESSA LUODAAN VERKOSTOJA TUOTTAJIEN (MM. KAUPALLISET KALASTAJAT JA POROTALOUSALA) JA ETNISTEN RAVINTOLOIDEN VÄLILLE, TEHDÄÄN TUOTEKEHITYSTÄ (SIVUVIRTOJEN HYÖDYNTÄMINEN) JA TUOTETAAN KIINANKIELISTÄ MATERIAALIA

ElinAsia -hanke

- Yhdistetään kaupallisen kalatalouden ja porotalouden toimijat etnisten (aasialaisten) ravintoloiden kanssa
 - nyt mukana noin 10 ravintolaa pääosin Rovaniemeltä (kiinalaisia, vietnamilainen, etelä-korealainen) ja saman verran lähinnä kalastajia ja poroalan pientoimijoita
- Kiinnostusta ravintoloilla on ollut mm. kuoreeseen (norssiin) ja särkikaloihin, mateeseen ja haukeen – kiinnostus vaihtelee ravintoloittain
- Lisätään hyödyntämättömien/vajaasti hyödynnettyjen raaka-aineiden käyttöä ja paikallisten raaka-aineiden käyttöä etnisissä ravintoloissa
- Haasteet ovat liittyneet mm. yhteiseen kieleen ja erilaiseen toimintakulttuuriin (kaupankäynti, ruokakulttuuri) sekä raaka-aineiden (tasaiseen) saatavuuteen



Lisätietoja petri.muje@lapinamk.fi 0407686502