



Tiedote 10.6.2021

### **Ruokateknologia-startup Hailia Oy tuo alihyödynnetyt kotimaiset villikalat takaisin suomalaisten ruokapöytiin**

Ruoka-alan ammattilaisten perustama Hailia Oy on tehnyt tuotekehitystä tuodakseen kotimaisen villikalat takaisin suomalaisten ruokapöytiin. Suomalaisten kalansyönti on lisääntynyt viime vuosina, mutta kasvatettu tuontilohi on korvannut kotimaisen kalan ja 80 % syödystä kalasta on tuontia. Suomen silakkasaalis on vuodessa noin 100 miljoonaa kiloa, joka vastaa Suomessa tuotettavien naudanlihan ja broilerin vuosittaisia tuotantomääriä. Jopa 90 % tästä vuosittaisesta silakkasaalista päätyy rehuksi tai kalajauhoksi ja vain 3 % hyödynnetään suomalaisissa keittiöissä ruuaksi. Hailia Oy tuo nyt kala-alalle uutta teknologiaa, joka mahdollistaa alihyödynnetyt pienen villikalat hyödyntämisen uudella tavalla.

Yrityksen perustajat; toimitusjohtaja Michaela Lindström, teknologiajohtaja Otto Kaukonen ja kuluttajakäyttäytymisen asiantuntija Topi Jurvanen ovat seuranneet läheltä keskustelua ruuan hyvinvointi- ja ympäristövaikutuksista. ”Me haluamme mahdollistaa hyvää, terveellistä ja ympäristöfiksua ruokaa kotimaisesta kalasta, jota on valitettavasti hyödynnetty aivan liian vähän. Itämeren pikkukalasaaliin käyttäminen ruuaksi on tulevaisuuskestävä tapa pitää huolta sekä terveydestämme että luonnosta”, toteaa Hailia Oy:n toimitusjohtaja Michaela Lindström. Lindström ja Kaukonen ovat aiemmin työskennelleet Raision konsepti- ja tuotekehityksessä, sekä markkinoinnissa ja Jurvanen on toiminut vuosia kuluttajatutkimusyrittäjä Consumer Compass Oy:ssä.

Ravitsemussuositusten mukaisesti kalaa tulisi syödä kaksi kertaa viikossa. Kala sisältää terveellisiä pehmeitä rasvoja, useita vitamiineja ja kivennäisaineita sekä paljon proteiinia. Kala on erityisen hyvä D-vitamiinin ja omega-3-rasvahappojen lähde. Kala on kuitenkin terveellisyydestään ja kysynnän kasvusta huolimatta jäänyt viimeaikaisessa kestävän kehityksen ruokakeskustelussa taka-alalle nimenomaan sen takia, että tuontikalat ekologisuutta on kyseenalaistettu. Kotimaisen luonnonkalat käytön kaksinkertaistaminen ja silakan käytön viisinkertaistaminen elintarvikekäytössä on myös Maa- ja metsätalousministeriön asettama tavoite.

Teknologiajohtaja Otto Kaukonen: ”Jostain syystä elintarvikealalla on unohdettu ainutlaatuiset lähivesiemme villikalat. Hailia on syntynyt yhteisestä oivalluksestamme yhdistää pienten villikalat ja esimerkiksi kauran hyvät ominaisuudet todelliseksi superruoaksi ihan uudella tavalla. Tuotekehityksessämme keskitymme nimenomaan hyvänmakuisen ja helppoon ruokaan, joka sopii sekä suurkeittiöiden että kotikokkien ruokalistoilta.” Kuluttajien osto- ja

ruoanlaittokäyttäjyymiseen perehtynyt Topi Jurvanen jatkaa: ”Suomalaiset haluaisivat tutkimusten mukaan syödä selkeästi enemmän kotimaista kalaa ja erityisesti vapaana kasvaneen villikalalan osalta on jopa kaipuuta vanhaan hyvään aikaan.”

Hailia Oy:lle on myönnetty tukea Euroopan meri- ja kalatalousrahastosta tuotannon käynnistämiseen Uudessakaupungissa ensi vuonna. Lisäksi Hailia Oy on saanut mukaan sijoittajaksi ruokateknologiaan keskittyvän pääomarahasto Nordic FoodTech VC:n. ”Me näemme teknologian mahdollistaman uudenlaisen ruoan potentiaalini myös kansainvälisesti.

Globaalisti kyseessä on yksi alihyödynnetyimmistä ravintoresursseista. Ihmisten terveyden ja yhteiskunnan tulevaisuuden näkökulmasta meillä ei ole varaa jättää pikkukaloja käyttämättä ruokana. Jaamme perustajatiimin kanssa näkemyksen suunnitellun liiketoiminnan hyvää tekevästä vaikutuksista sekä yksilölle, yhteiskunnalle että ympäristölle”, toteaa Nordic FoodTech VC:n Pekka Siivonen-Uotila.

#### Lisätietoja

Michaela Lindström  
040 568 7115  
[michaela.lindstrom@hailia.fi](mailto:michaela.lindstrom@hailia.fi)  
[www.hailia.fi](http://www.hailia.fi)

Pekka Siivonen-Uotila  
041 504 4443  
[pekka@nft.vc](mailto:pekka@nft.vc)  
[www.nft.vc](http://www.nft.vc)

Kuvia ja logo <https://hailia.fi/medialle>

Yhteistyössä:

**NORDIC  
FoodTechVC**

