



Meddelande 10.6.2021

FoodTech-startupbolaget Hailia Oy hämtar underutnyttjad inhemsk vildfisk tillbaka till de finska matborden

Hailia Oy, som grundats av yrkeskunniga inom livsmedelsbranchen, har gjort produktutveckling för att återinföra den inhemska vildfisken vid de finländska matborden. Den finländska fiskkonsumtionen har under de senaste åren ökat, men över 80 % av den fisk som konsumeras i Finland idag är importerad och består till stor del av odlad importerad lax. Den årliga fångsten av finsk strömming är cirka 100 miljoner kilo, vilket motsvarar den årliga produktionsvolymen av nötkött och kyckling i Finland. Uppemot 90 % av denna årliga strömmingsfångst används till foder eller fiskmjöl och endast 3 % används som mat i de finländska köken. Hailia Oy använder sig av ny teknologi som möjliggör användning av underutnyttjad vildfisk på ett nytt sätt.

Företagets grundare; Michaela Lindström, VD, Otto Kaukonen, Teknologidirektör, och Topi Jurvanen, expert på konsumentbeteende, har noggrant följt diskussionen gällande välfärd och miljöpåverkan beträffande mat. "Vi vill möjliggöra god, hälsosam och klimatsmart mat från inhemsk fisk, som tyvärr hittills använts alldeles för lite i våra kök. Användningen av Östersjöns småfiskfångst som mat är ett framtidssäkert sätt att ta hand om både vårt välmående och vår natur", säger Michaela Lindström, VD för Hailia Oy. Lindström och Kaukonen har tidigare arbetat inom Raisios koncept- och produktutveckling samt inom marknadsföringen, och Jurvanen har arbetat i flera år för konsumentundersökningsföretaget Consumer Compass Oy.

Enligt näringsrekommendationerna borde man äta fisk två gånger i veckan. Fisk innehåller nyttiga mjuka fetter, flertalet vitaminer och mineraler. Fisk är en utmärkt proteinkälla som innehåller för hälsan nödvändiga Omega-3-fettsyror och D-vitamin. Trots en växande efterfrågan har fisk i den senaste tidens matdebatt om framtidshållbar mat hamnat på efterkälken, eftersom man har ifrågasatts huruvida den importerade fisken är ekologisk eller ej. Jord- och skogsbruksministeriet har satt som mål att fördubbla användningen av den inhemska vildfisken och femdubbla användningen av den inhemska strömmingen.

Teknologidirektör Otto Kaukonen säger: "Av någon anledning har man inom livsmedelsbranchen glömt bort vildfisken som finns i våra närliggande vatten. Hailia kom till tack vare en gemensam insikt om man kunde göra enkel välsmakande framtidshållbar mat genom att kombinera små underutnyttjade vildfiskar och exempelvis inhemsk havre till riktig super-mat på ett helt nytt sätt. I vår produktutveckling fokuserar vi specifikt på välsmakande och enkel mat som platsar såväl i storkök som hemmakök." Topi Jurvanen, som är expert på konsumenters inköps- och matlagningsbeteende, fortsätter: "Enligt undersökningar skulle finländarna helt klart vilja äta mer inhemsk fisk, framförallt beträffande vildfisken har man en längtan tillbaka till gamla goda tider."

Hailia Oy har beviljats stöd från Europeiska havs- och fiskerifonden för att starta upp produktionen i Nystad nästa år. Dessutom har Nordic FoodTech VC, en private equity-fond som fokuserar på livsmedelsteknik, investerat i Hailia Oy. "Vi ser potential i att teknologin möjliggör en ny typ av mat internationellt. Globalt sett handlar det om en av de mest underutnyttjade näringsresurserna. Ser man till framtiden beträffande människors hälsa och samhället har vi inte råd att inte använda

småfisk som mat. Tillsammans med grundarna delar vi visionen om de positiva effekterna den planerade verksamheten kommer medföra till individen, samhället och miljön, ”säger Pekka Siivonen-Uotila, Nordic FoodTech VC.

Mer information

Michaela Lindström
040 568 7115
michaela.lindstrom@hailia.fi
www.hailia.fi

Pekka Siivonen-Uotila
041 504 4443
pekka@nft.vc
www.nft.vc

Bilder och logo <https://hailia.fi/medialle>

**NORDIC
FoodTech VC**

