



K-ruokakauppoihin ensimmäinen suomalaisesta lahnasta valmistettu ja kiertotaloutta edistävä Pirkka-tuote

KESKO LEHDISTÖTIEDOTE 6.4.2017 KLO 9.00

Pirkka saaristolaiskalapihvin raaka-aineena käytetään John Nurmisen Säätiön kestävään kalastukseen tähtäävän Lähikalahankkeen lahnaa. Itämeren lahnaa ei ole aikaisemmin käytetty näin laajasti kuluttajatuotteiden raaka-aineena. Lahnan kalastus vähentää tehokkaasti Itämeren ympäristökuormitusta.

K-ryhmä ja John Nurmisen Säätiö ovat solmineet yhteistyöhankkeen, jonka tiimoilta K-ruokakauppojen valikoimiin tuodaan säätiön Lähikalahankkeesta Itämerestä pyydettyä lahnaa hyödyntävä Pirkka saaristolaiskalapihvi.

– Yksi Lähikalahankkeen päätavoitteista on lisätä kestävästi pyydetyn kotimaisen kalan määrää suomalaisten ruokalautasilla. K-ryhmän mukaantulo on merkittävä edistysaskel, kun suuren valtakunnallisen toimijan avulla luodaan pitkäaikainen kuluttajakysyntä särkikalojen käytölle, kuten lahnalle, kertoo John Nurmisen Säätiön projektipäällikkö **Miina Mäki**.

Särkikalojen kalastus edistää kiertotaloutta

Särkikalojen (lahna ja särki) kalastus ihmisravinnoksi vähentää tehokkaasti Itämeren ympäristökuormitusta. Ruoan tuotanto on yksi suurista Itämeren kuormittajista, ja ravinteiden kierrättäminen kalastamalla vesistöistä takaisin hyötykäyttöön on osa kiertotalousmallia. Lisäksi Itämeren lahna ja särki ovat ekologinen vaihtoehto lihalle ja tuontikalalle.

– Yhteistyö John Nurmisen Säätiön kanssa ja lahnasta valmistetun Pirkka saaristolaiskalapihvin lanseeraus sopi hyvin kiertotalouteen pohjautuvaan vastuullisuusstrategiaamme. Kaiken lisäksi saaristolaiskalapihvi on vieläpä erittäin onnistunut, mehevä ja hyvänmakuinen tuote, kertoo Keskon päivittäistavarakaupan osto- ja myyntipäällikkö **Tiina-Liisa Nirhola**.

Tuote K-ruokakaupoissa huhtikuussa

Pirkka saaristolaiskalapihvi valmistetaan Apetitin tehtailla Säkylässä. Pakkauksessa on kaksi paneroitua lahnapihviä, jotka voi kuumentaa paistinpannalla, uunissa tai mikroaaltouunissa. Tuote on pakaste ja kauppoihin tuote ilmestyy huhtikuun ensimmäisten viikkojen aikana.

Lähikalahankkeen kalat pyydetään Saaristomeren ja Pohjanlahden alueelta. Kalasaalis hyödynnetään kokonaisuudessaan ja suurin osa siitä jatkojalostetaan elintarvikekäyttöön. Lahnaa ei ole aikaisemmin käytetty näin laajasti kuluttajatuotteissa, vaan sitä on hyödynnetty esimerkiksi rehun raaka-aineena.

Vuonna 2015 käynnistetyn Lähikalahankkeen tavoitteena on luoda pysyvä toimintamalli särkikalojen tehokkaammalle hyödyntämiselle suurtalous- ja vähittäismyynnin kalatuotteissa.

Kuvia ladattavissa pakkauksesta ja lähikalahankkeesta:

<http://marsu.kesko.fi//MJzgpR98sZ7h>

Lisätietoja:

Tiina-Liisa Nirhola, osto- ja myyntipäällikkö, Keskon päivittäistavarakauppa, p. 040 312 2003

Timo Jäske, vastuullisuuspäällikkö, Keskon päivittäistavarakauppa, p. 050 529 2028

Miina Mäki, projektipäällikkö, John Nurmisen Säätiö, p. 050 576 3298

Tuula Putkinen, viestintäjohtaja, John Nurmisen Säätiö, p. 0400 907 809

Noin 1400 K-ruokakaupan asiakastyytyväisyydestä vastaavat K-ruokakauppiaat, joiden kanssa Keskon päivittäistavarakauppa toimii ketjuliiketoimintamallilla. K-ruokakauppojen ketjuja ovat K-Citymarket, K-Supermarket, K-Market ja Neste K. K-ruokakaupat ovat alansa vastuullisimpia maailmassa. Lisäksi vahvuuksia ovat ylivoimaiset tuoreosastot, ammattitaitoinen palvelu, laajimmat valikoimat, suomalaiset tuotteet ja Pirkka. K-ruokakaupat ovat sekä laadukkaita että edullisia.

K – jotta kaupassa olisi kiva käydä.

Vuonna 1992 perustettu John Nurmisen Säätiö tekee vaikuttavaa ja tuloksellista työtä Itämeren ja merellisen kulttuuriperinnön hyväksi. Säätiön Puhdas Itämeri -hankkeissa parannetaan Itämeren tilaa konkreettisesti vähentämällä mereen kohdistuvaa kuormitusta ja ympäristöriskejä.

www.puhdasitameri.fi

