

Tervetuloa Napapiirin helmiä ruokalautaselle -kalastajarekryhankkeen Kalastajaksi Napapiirille -teemapäivään 18.5.2024

Paikka: Mieko Resort ja Sirkkakosken kala- ja venesatama | Pientie 3, Sirkkakoski Pello

Startti päivälle Mieko Resortissa klo 10

Teemapäivän avaus: Kalastajarekry osana Napapiirin vihreää keskusta

Katja Jaako-Körkkö, Pellon kunnanjohtaja

Kalastajat vihreän siirtymän ja omavaraisuuden tekijöinä & Kalatalouden koulutus ja tuotekehitys

Petri Muje, erityisasiantuntija Lapin AMK | Arktiset luonnonvarat ja talous

Länsi-Lapin luonnontuotealan strategia

Laura Hokajärvi, Luonnontuotealan kasvukoordinaattori -hanke | Kolarin kehitys- ja elinkeinopalvelut

Ammattikalastus Länsi-Lapin suurjärvillä & Kalastuksen tulevaisuus ja mahdollisuudet

Markku Vierelä, kalastuksen erityisasiantuntija | Metsähallitus

Miekojärven kalat lappilaisiin ravintoloihin ja asiakkaiden lautaselle

- Millaisille Napapiirin kalaherkuille olisi kysyntää?

Jori Vartiainen, keittiöpäällikkö | Hullu Poro

Kahvit ja Miekojärven kalaisat suolapalat Mieko Resortissa klo 12

Jalkautuminen Polku ammattikalastajaksi -klinikoihin klo 12:30 - 15

1. Yritysklinikka Mieko Resortissa

Kalastusyrityksen perustamisen ABC

Mika Rinne, yritysneuvoja | Pellon Kehitys

Kalastajayrittäjän rahoitusmahdollisuudet ja kalastajien tuet

Markku Karjalainen, Kalaleader-aktiivaattori | Lapin kalaleader

Luonnontuotealan Kasvukoordinaattorin ratkaisukirja & Mettän vilja -verkosto yrittäjän tukena

Laura Hokajärvi, Kolarin kehitys- ja elinkeinopalvelut

2. Mestarit kisällin tukena -klinikka Sirkkakosken kalasataman edustalla

Kokemuksia kalastustyöstä, kalamarkkinoista ja yhteistyöstä

Risto Pyhäjärvi, ammattikalastaja | Lokan Luonnonvara osuuskunta

Pyydysvälineet ja kokemukset kalastuksesta Miekojärvellä

Jouko Sirkkala, ammattikalastaja | Lapin Villikala

3. Kalankäsittely -klinikka Sirkkakosken kalasatam ahallissa

Kalastamahallin, jalostuskoneiden ja -laitteiden esittely

Kalankäsittely -demot: halkaisu, nahoitus ja massaus

Jukka ja Päivi Sirkkala, kalastajaparisko | JK-Tuotanto Ky

Tilaisuuden järjestää Napapiirin helmiä ruokalautaselle -hanke

Lisätietoja: Jukka Sirkkala, ammattikalastaja | p. 0400 228 590 | jukka_sirkkala@msn.com

Mika Rinne, yritysneuvoja | p. 040 152 2290 | mika.rinne@pello.fi



Euroopan unionin
osarahoittama



EMKVR
2021-2027



PELLON KEHITYS

