

**Ulkomaisten kalastusmatkailijoiden** määrä on lisääntynyt 2000-luvun aikana. Myös tulevaisuudessa ala hakee kasvua ulkomailta. Eri maista tulevien asiakkaiden tarpeiden ja kulttuurin tunteminen, tarjonnan kehittäminen markkinalähtöisesti, oheispalvelujen parantaminen – mm. herkulliset kala-ateriat ja vuokravenekalusto – ja markkinointikeinojen hallinta ovat keskeisiä teemoja kalastusmatkailun kehittämisessä kv-markkinoille.

**Kansainvälisesti kalavesillä -kalastusmatkailuhanke järjestää Tampereella keskiviikkona 6. huhtikuuta 2011 koulutusiltapäivän aiheesta**

## **”Kansainvälisten kalastusasiakkaiden palvelu ja markkinointi”**

Tilaisuus pidetään klo 12.15–17.00 Pirkanmaan ihmishuhde ry:n kokoustilassa ”**Seitsemäs Taivas**” osoitteessa Yliopistonkatu 60 A, 7. kerros (Tampere-talo sijaitsee kadun toisella puolella). Tilaisuus on maksuton ja avoin kaikille aiheesta kiinnostuneille.

Ilmoittautumiset 29.3.2011 mennessä [ismo.kolari@proagria.fi](mailto:ismo.kolari@proagria.fi) tai puh. 020 747 2808.



### **Ohjelma**

**12.15. Tilaisuuden avaus. Uusia tutkimuksia ja kokemuksia kansainvälisistä asiakkaista ja kalastusmatkailumarkkinoista.** Projektipäällikkö Ismo Kolari, Kansainvälisesti kalavesillä

**12.45. Ulkomaisten kalastusmatkailuasiakkaiden tarpeet ja palvelu.** Projektipäällikkö Sirpa Glad-Staf, High Light Holidays

**13.30. Palvelupakettien rakentaminen ja kansainvälinen markkinointi.** Projektipäällikkö Sirpa Glad-Staf, High Light Holidays

**14.15. Keskustelu**

**14.30. Kahvi**

**15.00. Kalaruoat matkailun oheispalveluna. Pirkanmaalaisten lähikalaruokareseptien julkistaminen.** Kotitalous- ja yritysneuvoja Outi Penttilä, Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaiset

**15.30. Särjestä järkeä, ahvenesta ajatuksia, hausta hittituote.** Suomen ruokalähettiläs, keittiömestari Kim Palhus, Ny Nordisk Mad

**16.15. Zanderland Stories -kalastusmatkailuvideon esittely.** Projektipäällikkö Ismo Kolari, Kansainvälisesti kalavesillä

**17.00. Tilaisuus päättyy**



# Puhujat



**Sirpa Glad-Staf** Rapalan markkinointi- ja vientitehtävissä 1970–2000-luvuilla minulla oli tilaisuus saada monipuolinen käsitys kansainvälisestä urheilukalastuksesta ja kalastusmatkailusta. Olen vetänyt Keski-Suomessa ja Päijät-Hämeessä kalastusmatkailu- ja matkailuhankkeita ja matkanjärjestäjänä tuonut kalastusasiakkaita useista Euroopan maista Suomeen. Kalastusmatkailu on haastava sektori. Suomessa kaivataan ennen kaikkea asiakkaiden kokonaisvaltaista huomioimista, laaja-alaista verkostoitumista ja yhteistyötä eri toimijoiden kanssa.



**Outi Penttilä** Avustan maaseudun ruokapalvelu- ja majoitusyrittäjiä mm. ruokapalvelujen toteuttamisessa ja laatuasioissa. Kalaruokien ja kalan käytön kehittäminen Kansainvälisesti kalavesillä ja Kalasta pöytään –hankkeissa ovat olleet osa työkuva. Toimin Tampereen työväenopiston kotitalousneujana parikymmentä vuotta ennen ProAgria Pirkanmaahan siirtymistä ja maistatin jo ensimmäisillä Tampereen kalamarkkinoilla kalaruokia yleisölle. Kalaruoat ovat olleet aina mielenkiintoni kohde. Kuharullilla voitin Ravitsemusterapeuttien kokkauskilpailun vuonna 2000.



**Kim Palhus** Olen ollut kokkina suurlähetystöissä ulkomailla ja järjestämässä monia ruokafestivaaleja sekä Suomessa että maailmalla. Uuden pohjoismaisen ruoan lähettiläänä autan takaamaan suomalaisten raaka-aineiden ja ruokakulttuurin aseman. Laajan kansainvälisen kontaktiverkostoni ansiosta avustan tuotteistamaan pohjoismaista keittiötä ja lisäämään sen kiinnostavuutta kansainvälisesti. Suomen vahvuudet ovat lähiruoka ja kotimaiset raaka-aineet, kuten järvikalat.



**Ismo Kolari** Olen vetänyt maakunnallisia kalastusmatkailuhankkeita Pirkanmaalla ja tutustunut kansainvälisiin markkinoihin messumatkojen, matkanjärjestäjäyhteistyön ja lehdistövierailujen yhteydessä sekä monenlaisessa kanssakäymisessä alan toimijoiden kanssa. Kalastus on vetovoimainen matkailuteema erityisesti Venäjällä ja Baltian maissa. Palveluja parantamalla ja tunnettavuutta lisäämällä on mahdollista saada kalastavia matkailijoita monista muistakin Euroopan maista.