



**HÄTÄLÄ OY**

HÄTÄLÄ • SINCE 1938



## KALAKAUPPIAITA 4. POLVESSA

## *Hätälän perhe*

Yrityksemme tarina alkoi vuonna 1938, kun isoisoisäni Juho Isohätälä alkoi myydä kalaa Oulun torilla. Hätälä on edelleen aito perheyrittys, ja ylläpidämme ylpeinä perheyrittäjien perinteisiä arvoja. Tavoittemme on edelleen palvella asiakkaitamme vähintään yhtä hyvin kuin silloin, kun kauppaa käytiin torilla kasvokkain ja kala kerrallaan."

**Jaana Isohätälä**  
Hallituksen puheenjohtaja





Liikevaihto  
**111,5 M€**

Tehtaalla käsitellään  
vuodessa kalaa

**18** MILJ.  
KG

Hätälän väkeä yli

**200**

Sesonkiaikoina jopa 350

Kotimaisia kalastajia yli

**400**

Päätoimipaikka Oulu, myyntikonttorit  
myös Seinäjoella ja Hämeenlinnassa.  
Lisäksi tuotantoa Himangalla.

Uusimmassa B2B-asiakastyytyväisyys-  
kyselyssä\* asiakasuskollisuusmittarin mukaan  
Hätälän NPS oli 64 (yli 50 = erinomainen).

“Olen suositellutkin muissa  
kaupoissa työskenteleville, että  
kannattaa ottaa Hätälästä.”

“Kaikki toimii hyvin ja tuotteet  
ovat laadukkaita.”

Lähde: Innolink Research



OLEMME INVESTOINEET  
VAHVASTI  
TULEVAISUUTEEN

**12 miljoonaa euroa (2017-2020)**  
tuotantotiloihimme ja -teknologiaan  
josta tukea 1,5M€

Lisääntynyt kapasiteetti:  
**joustavuus ja nopea reagointi**

Suuren mittakaavan tuotanto:  
**erinomainen hinta-laatu-suhde**

**Investoinnit 2003-2017**

32M€ josta 2M€ investointitukea



Inarijärvi  
Porttipahta  
Lokka  
Miekojärvi  
Kemijärvi  
Kuusamon järvet  
Kiantajärvi  
Oulujärvi  
Kainuu  
Pyhäjärvi  
Lappajärvi  
Keitele  
Pielinen  
Pyhäselkä  
Orivesi  
Puruvesi  
Pihlajavesi  
Saimaa  
Päijänne  
Vanaja  
Perämeri  
Merenkurkku  
Selkämeri



*Ekologista lähiruokaa luonnosta*

# KOTIMAINEN KAUDEN KALA AINA TUOREIMMILLAAN HÄTÄLÄSTÄ

- Hätälä on Suomen suurin luonnonkalan ostaja
- Hankinta-alueena koko Suomi, mikä auttaa hallinnoimaan sääolosuhteista johtuvia muuttuvia tilanteita
- Asiantuntijuus ja tiivis yhteistyö kampanjointi-suunnittelussa



*Mausta sen tunnistaa*

# POHJOISEN REHTIÄ KIRJOLOHTA LÄHIKASVATTAJILTA

- Laadukasta kirjolohta suomalaisilta yrittäjiltä
- Ympärivuotinen saatavuus, määrät kasvussa
- Kiinnostus ASC-sertifioinnin mahdollisuuteen
- Kokonaisperkuu 2,5 milj. kg



*Puhtaasti parasta*

# POHJOIS-NORJAN LOHTA VAIN 8-12 H MATKAN PÄÄSTÄ

- 27 auditoitua lohenkasvattajaa
- Varmistamme parhaan saaliin: pitkä kokemus, varmistetut verkostot ja tiivis yhteistyö lohenkasvattajien kanssa
- Reaaliaikainen tieto hinnasta ja saatavuudesta
- Vahvuutemme ovat joustavuus ja nopea reagointikyky
- Kalat Oulussa 8-12 tunnissa jalostukseen



# TUOTETURVALLISUUS JA LAATU

**Jäljitettävyys**

**Omavalvonta**

**Jatkuva tuotekehitys**

**Laadukkaat ja turvalliset tuotteet**

**BRCS**  
Food Safety  
CERTIFICATED

# YMPÄRISTÖVASTUU

**Vastuullisesti kasvatettu ja pyydettyä**



CO<sub>2</sub> ↓



**Ympäristö- ja ilmastovaikutusten pienentäminen koko ketjussa**

**Kalankasvatus  
Tuotanto  
Kuljetukset**



# TALOUDELLINEN JA SOSIAALINEN VASTUU

**Merkittävä talousjalanjälki**



**Kalastajien tukeminen**



**Kotimainen kauden kala**



**Työpaikkoja etenkin nuorille**



**Henkilöstöasioiden hyvä hoito**



**Korkea työturvallisuuden taso**

**Taloudellinen kannattavuus, investoinnit, kasvu**



*Yksi kala, monta kalaherkkua*

# HYÖDYNNÄMME KOKO KALAN



**SUIKALEISIIN**

Osa innovatiivista tuotekehitystämme: pyrimme miettimään, millaisia tuotteita kalan eri osista saa, jotta hyvää kalaa ei mene

**HAASKUUN.**

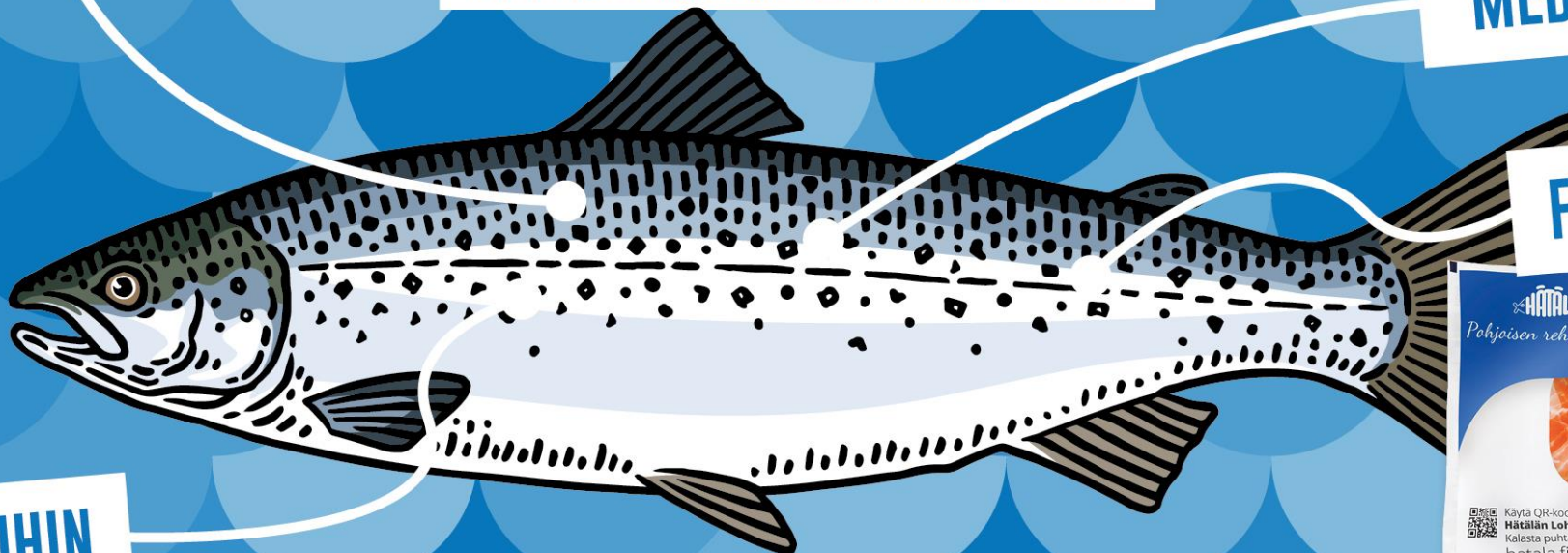
Jos jotain jää vielä yli, toimitamme sen kotimaisen lemmikkiruokateollisuuden raaka-aineeksi.



**MEDALJONKEIHIN**



**PYÖRYKÖIHIN**



**FILEISIIN**



Pohjoisen rehtiä kalaa



*Monita kokoa*

**SAMA AITO LOIMULOHEN  
MAKU, JOKA SYNTYY  
AIDOLLA TULELLA  
OULUSSA**



Mehevä Original Savulohi

# KAIKENKOKOISIIN HERKKUHETKIIN

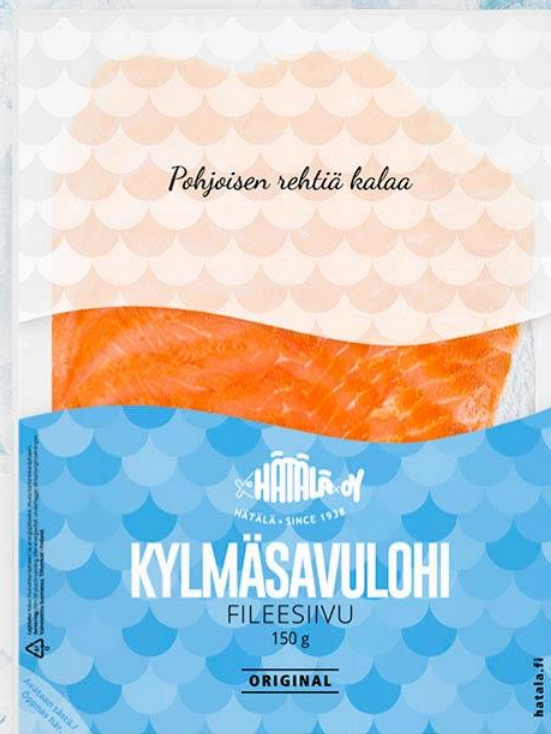


*Se on sillä siivu!*

# HÄTÄLÄN SIISTIT SIIVUT EROTTUVAT LAADULLA

- Merisuolalla perinteiseen tapaan graavattua lohta ja kirjolohta
- Aidolla leppäpurulla kylmäsavustettua lohta ja kirjolohta
- Maultaan parempaa jatkuvan tuotekehityksen tuloksena

**HÄTÄLÄ** OY  
HÄTÄLÄ • SINCE 1938





*Valmista nautittavaksi*

# SUPERVAIVATTOMAT KALAHERKUT SUOMALASEEN MAKUUN

- Terveellistä kalaa helposti myös uusien kalanostajien arkeen – nuoret, lapsiperheet
- Pihvit ja pyörykät
- Runsaasti kalaa
- Mahdollisuus siirtyä +6 °C säilyvyyteen

*Kalatietoisuutta nostamassa*

# HÄTÄLÄ VAIKUTTAA JA INSPIROI

## Aktiivinen asiantuntijuus

- Yhteistyöt eri tahojen kanssa, mm. VTT, WWF
- Näkemyksiä alaan liittyvään julkiseen keskusteluun
- Toiminta alan järjestöissä

## Inspiroimme suomalaisia kalaruoan pariin

- Yhteistyö vaikuttajien kanssa: **Hellapoliisi, Peggyn pieni punainen keittiö, Satu Koivisto, Sopuli**
- hatala.fi-sivustolla jopa 47 000 kävijää / kk
- Tavoittavuutemme sosiaalisessa mediassa on yli 1,2 milj. per vuosi (orgaaninen + maksettu)
- Runsas ja kiinnostava reseptiikka, selkeät kalankäsittelyohjeet ja yleinen kalatietoisuus
- Youtube-sarja Hätälän keittiössä



*Osallistu kisaan*



# HÄTÄLÄN VÄKI PALVELUKSESSANNE



**Matti Isohätälä**  
Varatoimitusjohtaja  
+358 44 5626 039,  
+358 44 351 7974  
matti.isohatala@hatala.fi



**Veikko Leinonen**  
Toimitusjohtaja  
+358 40 136 6772  
veikko.leinonen@hatala.fi

hatala.fi • Hätälä Oy, Palokankaantie 298, 90410 Oulu  
Facebook: HatalaOy • Instagram: @hatala\_oy • YouTube: Hätälä Oy

TÄRKEIN  
PERIAATTEEMME:  
herkullinen maku

HÄTÄLÄ OY  
HÄTÄLÄ • SINCE 1938

ME RAKASTAMME KALAA  
– JA SEN KYLLÄ HUOMAA

