



# MIKAEL LINDFORS

Porvoo

<b>Kalastusalue</b>	<i>Porvoon Emäsalon merialue</i>
<b>Pyyntimuodot</b>	<i>PU-rysät, verkot ja suomukalarysät</i>
<b>Pääkalalajit</b>	<i>lohi, kuha, siika, ahven, hauki</i>
<b>Tuotteet</b>	<i>tuore kala ja kesäaikaan savustettua kalaa</i>

<b>Osoite</b>	<i>Nygrannsvägen 20, 06950 Emsalö</i>
<b>Puhelin</b>	<i>0400-465 720</i>
<b>Sähköposti</b>	<i>mikael.lindfors@pp.inet.fi</i>
<b>Myyntipaikka</b>	<i>Porvoo</i>

Porvoon eteläpuolinen saaristo, Emäsalo ympäristöineen on Mikael Lindforsin tärkeintä kalastusalueita. Pyydysten takana aukeaa aava Suomenlahti.

Kalastus perustuu lähellä sijaitseviin pyyntialueisiin jolloin kala saadaan tuoreena kuluttajille. Viime vuosina kalusto on vaihtunut hylkeenkestäviin PU-rysiin, mutta verkkoja on käytössä edelleen ja talvella myös suomukalarysiä.

Kalastuksen ohella kalan myynti on kokenut viimeisen parin vuoden aikana suuren muutoksen. Ennen pääosa saaliista meni tukkureiden kautta kuluttajille, mutta tänään suoramyynti kattaa lähes kaiken. Kotoa myydään suurin osa lohesta ja muut kalat pääasiassa Porvoon kesätorilla. Kesäviikonloppuisin on tarjolla savukalaa ja tilauksesta vaikka kraavia.

Suoramyynti kuluttajille on nyt tärkein myyntikanava, ja sen ovat myös pääkaupunkiseudulta tulevat huvila-asukkaat löytäneet. Tuoretta, lähivesiltä pyydettyä kalaa on tarjolla suoraan kalastajalta, ja vieläpä kohtuulliseen hintaan marketeihin verrattuna. Tilanne on hyvä myös kalastajan kannalta, koska pienistäkin kalaeristä saadaan kelvollinen hinta.

Mikael on monelle kalanostajalle tuttu mies, ja tilauksia tehdään kauempaakin. Uusi suoramyyntitoiminta on tiennyt lisää työtä, mutta on myös mahdollistanut ammatissa jatkamisen. Tulevaisuus näyttää valoisalta ja Suomenlahdessa riittää laadukasta kalaa siitä pitävälle kuluttajille.



SAKL - FYFF suosittelee - vastuullisesti tuotettua lähiruokaa