

# Laadullinen tutkimus siipikarjanlihan käytöstä kotitalouksissa ja ruokapalveluissa



Merja Isoniemi  
Jaana Paananen



TYÖSELOSTEITA JA ESITELMIÄ 113 • 2008

# **Laadullinen tutkimus siipikarjanlihan käytöstä kotitalouksissa ja ruokapalveluissa**

**Merja Isoniemi • Jaana Paananen**



Kuluttajatutkimuskeskus, työselosteita ja esitelmiä 113 • 2008

LAADULLINEN TUTKIMUS SIIPIKARJANLIHAN KÄYTÖSTÄ KOTITALOUKSISSA JA  
RUOKAPALVELUISSA  
Merja Isoniemi, Jaana Paananen

Julkaisija / Utgivare / Publisher  
Kuluttajatutkimuskeskus  
Kaikukatu 3, 00530 Helsinki  
PL 5, 00531 Helsinki  
Puh. (09) 77 261  
Faksi (09) 7726 7715  
[www.kuluttajatutkimuskeskus.fi](http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi)

Kannen kuva: Suomen Broileryhdistys ry

ISBN 978-951-698-176-8 (pdf-julkaisu)

## ALUKSI

Käsillä oleva työseloste on laadullinen osio ”Siipikarjanlihan kulutus kotitalouksissa ja ruokapalveluissa” -tutkimuksesta, jonka ovat yhteistyössä toteuttaneet Kuluttajatutkimuskeskus ja MTT Taloustutkimus. Tutkimuksessa on selvitetty siipikarjanlihan käyttötapoja sekä osto- ja kulutus päätöksiin vaikuttavia tekijöitä kotitalouksissa ja ruokapalveluissa.

Tavoitteena on ollut tunnistaa suomalaisen siipikarjanlihantuotannon vahvuuksia ja kehittämisskohteita erityisesti kuluttajien näkökulmasta. Tutkimus toteutettiin kahdessa vaiheessa tuottamalla ja analysoimalla sekä laadullista että määrällistä aineistoa.

Tässä työselosteessa raportoidaan kahdessa erillisessä artikkelissa kuluttajien ryhmäkeskustelujen ja ruokapalvelujen edustajien henkilökohtaisten haastattelujen tulokset, jotka ovat pohjustaneet yleistettävää tietoa tuottaneen kyselyn rakentamista. Tutkimus kuuluu viiden osahankkeen muodostamaan kokonaisuuteen ”Suomalaisen siipikarjanlihantuotannon kilpailukyvyyn ja kulutuksen edistäminen”, jota ovat rahoittaneet maa- ja metsätalousministeriö, elinkeinon toimijat ja tutkimuslaitokset.



# SISÄLLYS

## **OSA I: Vaivattomasti terveellistä broilerista. Siipikarjanlihan käyttö kuluttajilla ryhmäkeskustelujen valossa.** Merja Isoniemi, Kuluttajatutkimuskeskus

1	JOHDANTO.....	3
2	RYHMÄKESKUSTELUJEN OSANOTTAJAT JA TOTEUTUS.....	4
3	SIIPIKARJAN VALINTA JA KÄYTTÖ KOTITALOUKSISSA.....	5
	3.1 Ostotottumukset .....	5
	3.2 Käytön ja valinnan perustelut.....	5
	3.3 Käyttö ja säilytys kotitalouksissa.....	8
4	BROILERIATERIOIDEN VALINTA RUOKAILTAESSA KODIN ULKOPUOLELLA.....	11
5	NÄKEMYKSET SIIPIKARJANLIHAKETJUSTA.....	13
	5.1 Broilerinlihatuotteiden laatu.....	13
	5.2 Broilerinlihan alkuperä .....	13
	5.3 Lintujen hyvinvointi.....	14
6	SIIPIKARJANLIHAN KULUTUS .....	17
	6.1 Kulutustottumusten muutos.....	17
	6.2 Kulutusaikheet tulevaisuudessa .....	17
	6.3 Toiveet markkinoiden kehittymisestä.....	18
7	YHTEENVETO .....	20
	LÄHTEET.....	21

## **OSA II: Siipikarjanlihan kulutus ja käyttötavat ruokapalveluissa.** Jaana Paananen, MTT Taloustutkimus

1	TAUSTA JA TAVOITTEET .....	27
2	TUTKIMUSAINEISTO .....	28
3	RUOKAPALVELUN NÄKEMYKSIÄ SIIPIKARJANLIHASTA JA TUOTANTOKETJUSTA.....	29
	3.1 Siipikarjanlihan valintakriteerit .....	29
	3.2 Suomalaisen ja ulkomaisen siipikarjanlihan vahvuudet .....	30
	3.3 Siipikarjanlihaketjun laatu.....	30
	3.4 Jäljitettävyys elintarvikeketjussa .....	31
	3.5 Läpinäkyvyys suomalaisessa ja ulkomaisessa elintarvikeketjussa .....	32
	3.6 Ruokapalvelun näkemykset ruokailijoiden odotuksista .....	32
	3.7 Ruokapalvelun odotukset suomalaiselle siipikarjanlihaketjulle .....	32
4	YHTEISKUNTAVASTUU ELINTARVIKESKETJUSSA.....	34
	4.1 Ruokapalvelun näkemyksiä yhteiskuntavastuusta .....	34
	4.2 Yhteiskuntavastuun rakentuminen omassa toiminnassa.....	35
5	POHDINTA .....	37
	LÄHTEET.....	38





# OSA I

**Vaivattomasti terveellistä broilerista.  
Siipikarjanlihan käyttö kuluttajilla  
ryhmäkeskustelujen valossa.**

Merja Isoniemi, Kuluttajatutkimuskeskus



# 1 JOHDANTO

Siipikarjanlihan kulutuksessa on pitkällä aikavälillä tarkasteltuna ollut selvä nousutrendi. Kysynnän kasvuun ovat myönteisesti vaikuttaneet siipikarjanlihan tuotekuva kevyenä ja vähärasvaisena vaihtoehtona punaiselle lihalle ja edullinen hinta sekä laajentunut valikoima. Siipikarjanlihan kulutus oli Suomessa 1960-luvun loppupuolella vähäistä. Kulutus nelinkertaistui 1970-luvulla, jolloin broilerit ja kanat myytiin vielä kokonaisina ja pakastettuina (Suomen Broileryhdistys, [www.siipi.net](http://www.siipi.net)). Tuore, paloiteltu broileri ilmestyi kaappoihin 1980-luvulla, jolloin kulutus kaksinkertaistui. 1990-luvulla tuotevalikoima laajeni helppokäyttöisillä valmiiksi paloitelluilla ja maustetuilla tuotteilla. Kulutus kaksinkertaistui jälleen. (Rantanen 2006.)

Vuonna 2006 siipikarjanlihan kokonaiskulutus oli henkeä kohden hieman yli 16 kg, josta 13 kg oli broileria (Suomen Gallup Elintarviketieto 2007a). Ravintolaruokailun trenditutkimuksen (Minkkinen 2006) mukaan joka kymmenes kodin ulkopuolella nautittu ateria sisälsi siipikarjanlihaa. Kuluttajat arvostavat arjessaan ruoan terveellisyyttä, hyvää makua, turvallisia elintarvikkeita sekä ruoanvalmistuksen nopeutta ja helppoutta (Buckley ym. 2005, Varjonen 2000). Aiempien tutkimusten mukaan broileri vastaa ominaisuuksiltaan hyvin kuluttajien arvostuksia (ks. esim. Kennedy ym. 2004, Isoniemi ym. 2008).

Monet kuluttajat ovat kiinnostuneita ja huolissaan eläinten hyvinvoinnista. Suurimuotoiseen teolliseen tuotantoon liittyy usein käsityksiä eläinten huonoista oloista ja toisaalta pienimuotoiseen tuotantoon yhdistyy näkemyksiä eläinten paremmasta kohtelusta. Silti useimmissa Euroopan maissa kuluttajat ovat optimistisia kehityssuunnasta omassa maassaan (Kjaernes ym. 2007). EU-maiden kuluttajien asenteita koskevan tutkimuksen mukaan (Special Eurobarometer 2005) lähes kaksi kolmasosaa suomalaisista kuluttajista toivoi parannuksia broilerin olosuhteisiin lihantuotannossa. Pari vuotta myöhemmin toteutetun suomalaisen tutkimuksen mukaan suomalaiset kuluttajat pitivät tärkeänä sitä, että siipikarjanlihan tuotannossa noudatetaan hyvää tuotantotapaa ja valtaosaa uskoi näin myös tapahtuvan (Suomen Gallup Elintarviketieto 2007b). Vuonna 2006 toteutetun tutkimuksen mukaan kuluttajat luottivat suomalaisen

siipikarjanlihan turvallisuuteen ja olivat tyytyväisiä liha-alan sekä viranomaisten toimintaan siipikarjanlihan turvallisuuden ylläpitämisessä (Suomen Gallup Elintarviketieto 2006). Kuluttajilla suomalaiseseen alkuperään liittyykin yleisemmin usko ruoan turvallisuuteen (Suomen Gallup Elintarviketieto 2007a).

Kuluttajatutkimuskeskuksessa järjestettyjen ryhmäkeskustelujen tavoitteena oli selvittää kuluttajien siipikarjanlihan kulutusta ja käyttötapoja sekä siipikarjanlihan valintaan ja ostopäätökseen vaikuttavia tekijöitä vähittäiskaupassa ja kodin ulkopuolella ruokailtaessa. Lisäksi ryhmäkeskusteluissa selvitettiin kuluttajien näkemyksiä siipikarjanlihaketjusta ja lintujen hyvinvoinnista. Edelleen tutkimuksessa tarkasteltiin osallistuneiden siipikarjanlihan kulutuksessa tapahtuneita muutoksia ja kulutusaikaita tulevaisuudessa sekä toiveita siipikarjanlihamarkkinoiden kehittymisestä.

## 2 RYHMÄKESKUSTELUJEN OSANOTTAJAT JA TOTEUTUS

Kuluttajien ryhmäkeskusteluja tehtiin kuusi lokamarraskuussa 2006. Ryhmien osanottajat rekrytoitiin Kuluttajatutkimuskeskuksen kuluttajapaneelin Uudellamaalla asuvista jäsenistä. Ryhmäkeskusteluihin osallistui kaikkiaan 37 kuluttajaa, joista naisia oli 19 ja miehiä 18 (Liite 1). Keskusteluryhmät muodostettiin osanottajien iän, kotitaloustyyppin ja siipikarjanlihan käytön perusteella. Tiedot saatiin rekrytoinnin yhteydessä. Siipikarjanlihan käytön perusteella keskustelijat jaettiin usein (ostaa siipikarjanlihaa vähintään joka toinen viikko) ja harvoin siipikarjanlihaa käyttäviin (ostaa siipikarjanlihaa enintään joka toinen kuukausi). Siipikarjanlihaa usein käyttävien ryhmiä järjestettiin viisi seuraavasti: yli 50-vuotiaat kuluttajat kaksi ryhmää, lapsiperheet kaksi ryhmää ja alle 35-vuotiaat kuluttajat yksi ryhmä. Siipikarjanlihaa harvoin käyttävistä muodostettiin yksi keskusteluryhmä, johon osallistui eri-ikäisiä kuluttajia.

Ryhmäkeskusteluissa käsiteltiin seuraavia teemoja: 1) siipikarjanlihan valintakriteerit ja käyttötavat kotona, 2) siipikarjanlihan valinta ruokailtaessa kodin ulkopuolella, 3) näkemykset siipikarjanlihaketjusta, 4) sekä siipikarjanlihan kulutusmuutokset ja kulutusaikeet tulevaisuudessa. Keskustelut kohdistettiin siipikarjanlihan käytössä broilerin ja kalkkunan käyttöön. Siipikarjanliha sisältävät valmisruoat ja leivän päällä käytettävät leikkeleet rajattiin keskustelujen ulkopuolelle siten, ettei niistä erikseen tiedusteltu. Keskustelijoita ei kuitenkaan estetty ottamasta niitä puheeksi. Keskustelut etenivät pääpiirteissään keskustelurungon mukaisesti (Liite 2). Ryhmäkeskustelujen päätteeksi osallistuneille jaettiin Suomen Broileryhdistys ry:n esitteet ”Parasta Broiskusta” ja ”Broilerin tarina”, joista jälkimmäistä käytettiin myös keskusteluissa virikemateriaalina.

Ryhmäkeskustelut kestivät keskimäärin 1,5 tuntia. Keskustelut toteutettiin kahden tutkijan ja teknisen avustajan yhteistyönä. Keskustelut tallennettiin nauhalle ja lisäksi niistä tehtiin tarkat muistiinpanot. Tämän jälkeen nauhat purettiin tekstiaineistoksi ja koodattiin temaattisiin kokonaisuuksiin Atlas/ti-ohjelman avulla. Aineiston koodaus perustui keskustelurungon mukaisiin

teemoihin. Ryhmäkeskustelujen vetäjinä toimivat Kuluttajatutkimuskeskuksen tutkijat Katja Järvelä ja Mirja Viinisalo. Aineiston koodaamisesta vastasi tutkimusassistentti Erja Pylvänäinen. Aineiston on analysoinut ja tutkimusraportin kirjoittanut tutkija Merja Isoniemi.

Raportissa on käytetty ryhmäkeskusteluihin osallistuneiden kommentteja. Kommentit eivät ole kaikissa tapauksissa suoria lainauksia keskusteluihin osallistuneiden puheesta. Kommenteista on poistettu puhekielille tyypillisiä ilmaisuja kuten ”mutta tota” jne. Kommentit on esitetty muusta tekstistä poiketen *kursiivilla* ja niiden yhteydessä on esitetty kommentoijan sukupuoli ja keskusteluryhmä.

### Taustakysymykset

Ryhmäkeskustelujen yhteydessä osanottajat täyttivät pienimuotoisen kyselylomakkeen. Lomakkeella tiedusteltiin taustatietojen lisäksi, miten usein keskusteluihin osallistuneet ostavat kotitalouteensa broileria ja kalkkunaa sekä millaisen kodin ulkopuolella tarjottavia broilieriaterioita koskevan tiedon he kokevat kiinnostavaksi.

Keskusteluihin osallistuneet ostivat kotiin broileria selvästi useammin kuin kalkkunaa. Kolme viidestä keskustelijasta osti broileria vähintään viikoittain. Kalkkunaa keskustelijat käyttivät selvästi satunnaisemmin. Noin kolmannes keskustelijoista osti kalkkunaa 1–2 kertaa kuukaudessa, samoin noin kolmannes 1–2 kertaa vuodessa, kuten jouluna. Ryhmäkeskusteluissa broilerin käyttö sai päähuomion kalkkunan käyttöön verrattuna johdun broilerin yleisemmästä käytöstä. Tästä syystä raportissa käytetään jatkossa siipikarjanlihan sijasta pääsääntöisesti termejä ”broilerinliha tai broileri”, ellei asiayhteys toisin edellytä.

Keskusteluihin osallistuneista 29 ruokaili kodin ulkopuolella. Kodin ulkopuolella nautittuja broilieriaterioita koskevasta tiedosta nämä keskustelijat kokivat kiinnostavammaksi tiedon, joka koski broilieriaterioiden valmistusaineita, lihan alkuperämaata ja tuotantotapaa. Yli puolet kodin ulkopuolella ruokailevista keskustelijoista oli erittäin kiinnostunut tietämään ruoka-annoksensa broilerinlihan alkuperämaan. Ryhmäkeskusteluissa kävi kuitenkin ilmi, että tiedon kiinnostavuudesta huolimatta keskustelijat eivät tiedustelleet lihan alkuperämaata kodin ulkopuolella ruokailemistaan.

### 3 SIIPIKARJAN VALINTA JA KÄYTTÖ KOTITALOUKSISSA

#### 3.1 Ostotottumukset

Siipikarjanlihaa usein käyttävien keskusteluryhmiin osallistuneet ostivat kertomansa mukaan monipuolisesti käsittely- ja jalostusasteeltaan erilaisia broilerinlihatuotteita. Myös harvoin siipikarjanlihaa käyttävät ostivat monia erityyppisiä tuotteita, joskin heidän siipikarjanlihan käyttönsä oli selvästi vähäisempää. Eri tuotteista keskusteluihin osallistuneet käyttivät yleisemmin broilerinsuikaleita, rintafileitä, broilerin koipipaloja ja -reisiä sekä valmiiksi grillattua broileria. Kalkkunanlihatuotteista keskusteluihin osallistuneet käyttivät muun muassa leikkeleitä, kalkkunarullaa ja -paistia sekä suikaleita ja fileitä. Lisäksi muutamat keskustelijoista olivat ostaneet kokonaista kalkkunaa jouluksi. Pari keskustelijaa kertoi ostavansa myös silloin tällöin hieman erikoisemmiksi mieltämiään siipikarjanlihatuotteita kuten broilerin- ja hanhenmaksaa sekä ankankoipia. Lisäksi osa keskustelijoista osti myös muun muassa broilerin- ja kalkkunan jauhelihaa, broilerinpyöryköitä sekä kalkkunanakkeja.

*No mä ostan marinoituja filesuikaleita, file-pihvejä, broilerinkoipii, rintaleikkeitä ja sitten hotvinksejä. Mut' en koskaan niitä mitään, mitä on valmiiksi paistettu, nugetteja tai muuta.*

*Nainen, lapsiperheet*

*Se on meillä joko tällainen tuorepakastamaton hallista tai sitten tällainen valmiiksi grillattu kaupasta. Ne on oikeastaan kaksi vaihtoehtoa, eipä juuri muuta.*

*Nainen, harvoin siipikarjanlihaa käyttävät*

Ryhmäkeskusteluissa kävi ilmi, että siipikarjanliha oli monilla syrjäyttänyt erityisesti naudanlihan, mutta myös porsaanlihan käyttöä. Muutamalla keskustelijoista siipikarjanliha korvasi myös aiempaa useammin makkaroiden ja jauhelihan käyttöä. Osa keskustelijoista oli vähentänyt lihankulutustaan ja lisännyt kalan ja kasvien kulutusta. Tärkeimmät

syynä, miksi keskustelijat olivat siirtyneet siipikarjanlihan käyttöön, liittyivät erityisesti yli 50-vuotiailla kuluttajilla omasta terveydestä huolehtimiseen. Muita merkittäviä syitä olivat ruoanvalmistuksen nopeus ja helppous, näin erityisesti lapsiperheillä, sekä siipikarjanlihan edullisuus verrattuna esimerkiksi naudanlihaan. Yksittäisissä tapauksissa siipikarjanlihan käyttöön oli myös siirrytty muihin lihalaatuuihin kyllästymisen seurauksena ja toisaalta siipikarjanlihan maun miellyttävyyden vuoksi.

*Minä luulen, että meillä se broileri on korvannut näitä tällaisia pitempään haudutettavia ja pidempään valmistettavia liharuokia, niin kuin kyljyksiä tai jotain tällaisia, mitä se on kylkeä.*

*Nainen, lapsiperheet*

#### 3.2 Käytön ja valinnan perustelut

##### Yleiset käytön perusteet

Ryhmäkeskusteluihin osallistuneiden yleisimmät mainitsemat perustelut broilerin käytölle olivat lihan terveellisyys, ruoanvalmistuksen nopeus ja helppous, broilerin monikäyttöisyys, broilerinlihan mureus ja mieto maku sekä edullinen hinta.

*Mä nyt lähinnä käytän aika paljonkin suikaleita, sekä maustettuja että maustamattomia. Riippuu ihan, että mikä on filis tai haluaako itse maustaa. Aika usein just filesuikaleita itse asiassa, ne on niin terveellisiä.*

*Mies, alle 35-vuotiaat*

Siipikarjanlihaa usein käyttävien keskusteluryhmien välillä oli vain vähäisiä eroja broilerinlihan käytön perusteluissa. Alle 35-vuotiaiden keskusteluryhmään osallistuneet korostivat enemmän ruoanvalmistuksen nopeutta ja helppoutta kuin lihan terveellisyttä. Lapsiperheiden keskusteluryhmiin osallistuneet painottivat ruoanvalmistuksen helppouden ja nopeuden ohella myös lihan terveellisyttä sekä mieto maku ja mureutta käytön perusteluina. Miedon makuinen broileri vastasi erityisesti perheiden lasten mieltymyksiä. Yli 50-vuotiaiden keskusteluryhmiin osallistuneet korostivat usein lihan terveellisyttä, mutta myös ruoanvalmistuksen nopeutta ja helppoutta. Har-

voin siipikarjanlihaa käyttävät poikkesivat muihin keskusteluryhmiin osallistuneista siinä, että heille broilerituotteiden helppokäyttöisyys ja osalla mieltymys valmiiksi grillattuun broileriin olivat keskeisimmät syyt tuotteiden käyttöön.

*Tämmöinen hunajamarinoitu, siis tää mausteseos, mikä meilläkin on. Olen erittäin merkkiuskollinen sen suhteen. Sehän kiireessä, kun ei kerkiä muuta tehdä, niin sehän menee vaikka riisin kanssa pelkät suikaleet. Just' tossa maanantaina kiireessä paisteltiin.*

*Nainen, lapsiperheet*

Mikäli ajatellaan ruoanvalmistuksen nopeutta ja helppoutta sekä raaka-aineen monipuolisuutta yhtenä tekijänä, niin vaivattomuus nousi ryhmäkeskusteluissa hyvin keskeiseksi tekijäksi lihan terveellisyden ohella. Vaivattomuudella tarkoitetaan tässä yhteydessä sopivuutta omiin ruokottumuksiin ja ruoanvalmistuskäytäntöihin. Voidaan ajatella, että yksittäisiä tekijöitä tärkeämpää broilerinlihan valinnassa olisikin se, että samassa raaka-aineessa ovat kohdallaan monet kuluttajille yleisesti hyvin tärkeät ruoanvalintaan vaikuttavat tekijät, kuten terveellisyys, vaivattomuus, hyvä maku ja hinta. Näistä tekijöistä ruoan terveellisyys ja ruoanvalmistuksen vaivattomuus ovat kuluttajien ruoan valintaa ohjaavia pitkäaikaisia trendejä, joiden arvellaan edelleen jatkuvan. Toisaalta ruoan maku on useiden tutkimusten mukaan yksi tärkeimmistä elintarvikkeiden valintaperusteista ja myös ruoan hinta on kuluttajille merkittävä valintatekijä (Varjonen 2000).

### **Siipikarjanlihan valinta- ja ostoperusteet kaupassa**

Useimmat keskustelijoista ostivat valmiiksi pakattua siipikarjanlihaa, joskin osa kertoi ostavansa esimerkiksi suikaloidun lihan pakattuna ja fileoidun lihan palvelumyynnistä. Muutama keskustelijoista perusteli valmiiksi pakatun lihan ostamista suuremmalla luottamuksella teollisuuden pakkaamien tuotteiden puhtauteen ja säilyvyyteen verrattuna kaupan pakkaamiin tai palvelumyynnissä oleviin tuotteisiin.

*Etenkin musta nää, jotka on teollisesti pakattu, niin mä pystyn ainakin luottamaan siihen, et'*

*siinä ei ole ihmiset käsin käynyt monta kertaa. Et' heti jos se on kaupassa pakattu, niin se on vähän sellainen arveluttava, koska se on ollut auki. Ja mun mielestä ilma on siinä se, mikä sen pilaa kaikesta pahiten.*

*Nainen, yli 50-vuotiaat*

Siipikarjanlihan valinta- ja ostopäätökseen kaupassa vaikuttivat keskustelijoilla ennen muuta tuotteen esikäsittely- ja jalostusaste; oliko tarkoitus ostaa rintafileetä vai suikaleita, valmiiksi marinoitua vai marinoimatonta lihaa vai luullista tai luutonta lihaa. Tietyt tuotetyypit, kuten suikaleet ja rintafileet olivat keskusteluihin osallistuneille mieluisia, marinoimattomalla ja marinoidulla lihalla oli omat käyttäjäryhmänsä ja luuton liha oli selvästi suositumpaa.

*99 prosenttia marinoimattomia rintafileitä. Et' ne suikaleet on välillä vähän semmoista pientä huttua. Ja sitten rintaleikkeiden kanssa, en mä jaksaa vääntää niitä luita irti, ne on niin rasittavia. Ja se yksi prosentti on sillai, et' joskus kun tulee paljon porukkaa, mä ostan niitä semmoisia valmiita broilerinuijia tai sitten siipiä. Siivet on ihan sikahyviä. Mä en ole löytänyt niihin sopivaa marinadia, mikä olisi tavallaan tarpeeksi teollisenmakuinen, kun mun mielestä ne saa olla teollisen makuisia.*

*Nainen, alle 35-vuotiaat*

Siipikarjanlihan valinta- ja ostopäätökseen vaikuttavia tekijöitä olivat keskustelijoilla lisäksi lihan tuoreus, hinta, alkuperä ja pakkauskooko. Muutama keskustelija mainitsi lihan ulkonäön tärkeänä, koska ulkonäöstä voi päätellä onko liha tuoretta ja moitteetonta.

### **Marinoimatonta vai marinoitua broileria?**

Kaikkein keskeisin keskustelijoiden näkemyksiä jakava asia valintapäätöksistä keskusteltaessa oli se, suosittiinko marinoimatonta vai valmiiksi marinoitua broilerinlihaa. Keskustelijat jakaantuivat kolmeen ryhmään suhtautumisessaan tähän asiaan; 1) marinoimatonta broileria suosivat, 2) valmiiksi marinoitua broileria suosivat ja 3) sekä marinoimatonta että valmiiksi marinoitua suosivat. Osa keskustelijoista, jotka pääsääntöisesti suosivat

marinoimatonta lihaa, ostivat myös silloin tällöin tilanteen niin vaatiessa valmiiksi marinoitua lihaa. Toisaalta keskusteluihin osallistui myös niitä, joille kelpasi vain marinoimaton broilerinliha.

Ne keskustelijoista, jotka suosivat erityisesti marinoimatonta broileria painottivat ruoan valmistamista itse käsittelemättömistä raaka-aineista lähtien, raaka-aineiden puhtautta ja lisäaineettomuutta sekä ruoan hyvää makua. Näiden keskustelijoiden mielestä vain maustamalla broilerinliha itse ruokalajista tulee omien toiveiden mukainen.

*Mulla ei oo lupa ostaa näitä marinoituja. No, mä hyväksyn sen ajatuksen täysin, koska miksi mä maksaisin siitä litkusta lihan kilohintaa, kun ei sitä kuitenkaan halua käyttää. Eli naturel on paljon kätevämpi sitten loppujen lopuksi ja taloudellisestikin. tosin se ei oo tarjouksessa niin usein kuin nää marinoidut.*

*Mies, yli 50-vuotiaat*

Osa tähän ryhmään kuuluvista keskustelijoista vältti valmiiksi marinoitua broilerinlihaa, koska suhtautui epäluuloisesti marinadien koostumukseen tai halusi välttää joitakin ainesosia, kuten suolaa ja lisäaineita. Muutama keskustelijoista oli sitä mieltä, että lihan marinoinnilla pyritään jatkaamaan tuotteiden myyntiaikaa. Marinointiliemessä olevista tuotteista ei muutaman keskustelijan mielestä myöskään voi arvioida lihan tuoreutta. Osa keskustelijoista arvosteli sitä, että marinadeista ei välttämättä saa täysin selvää, mitä ne oikeastaan sisältävät. Marinadien moitittiin myös peittävän suikaloitua lihaa siten, ettei lihan kuntoa voi arvioida tai tuote näyttää epämiellyttävältä. Jotkut keskustelijoista pitivät lihan ostamista valmiiksi marinoituna tarpeettomana, koska lihan marinointi itse on helppoa. Osa keskustelijoista oli sitä mieltä, että marinadit ovat liian saman makuisia tai he eivät vain pidä niiden mausta. Muutaman keskustelijan mielestä marinadit nostavat tuotteiden hintaa ja heidän mielestään ei ole syytä maksaa marinointiliemistä. Myös sitä arvosteltiin, ettei valmiiksi marinoituissa siipikarjanlihatuotteissa ilmoiteta lihan ja marinadin määrän suhdetta.

*Mä en osta oikeastaan mitään muuta kuin marinoimattomia fileitä, en koskaan osta marinoituja. Lähinnä kaikki lisäaineet tökkii, erityisesti aromivahventeita tuntuu olevan*

*niissä aina. Meidän lapset, ainakin toinen oli jossain vaiheessa allerginen niille. En mä tykkää siitä maustakaan, mikä siinä aromivahventeessa on.*

*Mies, lapsiperheet*

Ne keskustelijat, jotka suosivat valmiiksi marinoitua broileria, korostivat erityisesti ruoanvalmistuksen nopeutta ja helppoutta esikäsiteltyjä tuotteita käytettäessä. Valmiiksi marinoidut tuotteet olivat näiden keskustelijoiden mielestä halvempia ja usein tarjouksessa. Valmiiksi marinoituista broilerituotteista hunajamarinoidut tuotteet olivat monien suosimia. Yllättävästi osa keskustelijoista tuntui kokevan jossain määrin tarvetta puolustella valmiiksi marinoitujen tuotteiden käyttöään. Eräs keskustelijoista kertoikin tämän suoraan:

*Mun täytyy varmaan vähän puolustaa marinadien käyttöä. Mäkin ostan kyllä vaihtelevasti niitä. Arkisin mä en jaksa miettiä maustamista. Mä teen peruskastiketta, nopeasti perheelle ruokaa. Niissä perusmarinadeissa on se hyvä puoli, että ne kypsyy nopeasti, niissä on valmiina jo maku ja mun ei tarte ku vähän miettiä, että jos mä ny vähän lisään mustapippuria tai paprikaa, mä saa siihen lisämakua sitten helposti.*

*Nainen, lapsiperheet*

Ne keskustelijat, jotka suosivat vaihdellen sekä marinoimatonta että valmiiksi marinoitua broileria painottivat ruoanvalmistustilanteiden erilaisuutta; arkisin ruoka halutaan valmistaa nopeasti, jolloin esikäsitellyt tuotteet ovat haluttuja. Ruoanvalmistukseen on aikaa ja halua panostaa viikonloppuisin, jolloin mielellään ostetaan mahdollisimman käsittelemätöntä broilerinlihaa. Yksi keskustelijoiden mainitsema syy sille, että he joutuivat myös tahtomattaan ostamaan valmiiksi marinoitua broilerinlihaa, oli marinoimattomien tuotteiden valikoiman vähäisyys.

*Voin sanoa, että kananjalat esimerkiksi. Niistä saa aika hyvin sen pois, kun ensin pesee hyvin ja sitten liottaa vielä kylmässä vedessä tunnin. Sitten voi laittaa oman mausteen, ei tiedä enää että on ollut marinoituja. Sillä lailla meillä yleensä tehdään, kun niitä ei saakaan*

*tavallisesta kaupasta, ilman marinointia niitä tuoreita ei enää oo.*

*Nainen, yli 50-vuotiaat*

### **Broilerinlihatuotteiden pakkausmerkinnät**

Monet keskustelijat kertoivat, että eivät ostohetkellä tarkkaan tutustu broilerintuotteiden pakkausmerkintöihin. Merkinnöistä mainittiin kuitenkin katsottavan päiväysmerkinnät, kuten ”viimeinen käyttöpäivä”. Siipikarjanliha haluttiin ostaa mahdollisimman tuoreena, koska sitä pidettiin huonosti säilyvänä. Muita pakkausmerkintöjä, joita keskustelijat kertoivat katsovansa, olivat tuotteen koostumuksesta muun muassa E-koodien määrä sekä suola- ja rasvapitoisuus.

*Mä katson sen viimeisen myyntipäivän, ja sitten mä syöllistyn siihen, että otan sieltä takaa sen tuoreemman. Se on se, minkä mä katson.*

*Nainen, yli 50-vuotiaat*

*Mä en edes katso. Kyllä mä tuudittaudun jotenkin vaan siihen, että kai ne on Suomesta. En mä edes katso, onko ne Suomesta vai ei. Sitten kun otan sen paketin, enemmän just katson sitä, että mitä siellä on sisällä ja mitä se maksaa. En mä sitä enää, että onko se kotimaista vai.*

*Mies, alle 35-vuotiaat*

Päiväysmerkintöjen ja koostumustietojen ohella tärkeä esille noussut asia pakkausmerkinnöistä keskusteltaessa oli tuotteiden suomalaista alkuperää osoittavat merkinnät. Tällaisina merkintöinä mainittiin Joutsenlippu-merkki, suomalaisen valmistajan nimi tai muu viittaus suomalaiseen alkuperään, kuten esimerkiksi pakkauksessa esiintyvä Suomen lippu. Muutama keskusteluihin osallistuneista piti Joutsenlippu-merkkiä hyvänä, koska merkinnän näkee tuotteiden pakkauksista nopeasti ilman erityistä tarkastelua.

Osa niistä keskustelijoista, jotka ottivat kantaa alkuperämaamerkintään, oli sitä mieltä, että suomalaisen valmistajan nimi ei ole riittävä takuu tuotteen suomalaisesta alkuperästä. Tuotteessa tulisi lisäksi olla varsinainen alkuperämaata osoittava merkintä, kuten edellä mainittu Joutsen-

lippu-merkki. Osa oli puolestaan sitä mieltä, että suomalaisen valmistajan nimi tuotepakkauksessa on riittävä ja luotettava tieto lihan suomalaisesta alkuperästä.

*Mun vaimo on tavattoman tarkka siinä, muisakin kuin lihan ostossa. Näitä ei ensinnäkään broilerituotantoa kovin monella yrityksellä ole. Hän pitää siitä kiinni, että siellä hyllyn päässä lukea tihrutaan kyllä pabuksen tarkkaan, että onko siellä Suomen lippu ja mistä se on tehty se tuote. Se on yksi ostoperuste hänellä.*

*Mies, yli 50-vuotiaat*

## **3.3 Käyttö ja säilytys kotitalouksissa**

### **3.3.1 Broileri ruoanvalmistuksessa**

Ryhmäkeskusteluihin osallistuneet pitivät siipikarjanlihaa, erityisesti broileria monessa suhteessa erinomaisena kotiruoan raaka-aineena. Yleisempiä keskustelijoiden mainitsemia broilerinlihan käyttökohteita olivat suikalelihasta valmistetut kastikkeet, pannulla paistetut fileet ja uunissa paistettu broileri eri muodoissa. Melko usein mainittiin myös broilerinlihan käyttö wokkiruoissa ja grillattaessa. Muita suosittuja broileriruokia olivat keitot ja salaattit sekä valmiiksi grillattu broileri sellaisenaan pikaruokana. Erityisesti harvoin siipikarjanlihaa käyttävien mielestä broileri soveltui hyvin tiettyihin ruokalajeihin, kuten itämaiset ruokalajit, riisin ja kasvien kanssa sekä ylipäätään voimakkaasti maustettuihin ruokiin, koska broilerinliha on itsessään suhteellisen mauton tai neutraalin makuinen.

*Kana itsessään aika mautonta, että tommosissa maustetuissa ruuissa vielä menettelee. En mä tosiaan kauheasti välitä kanasta. Mieluummin syön sitä lihaa, ihan punaista lihaa kun broileria.*

*Mies, harvoin siipikarjanlihaa käyttävät*

Keskustelijat puhuivat kuitenkin yllättävän harvoin suoraan broilerinlihan aistittavasta laadusta. Muutamat keskustelijat kehuivat broilerinlihan mureutta ja mietoä makua. Toisaalta nämä ominaisuudet oikeastaan sisältyvät raaka-aineen nopeaan kypsymiseen ja lihan sopivuuteen moniin erityyppisiin ruokalajeihin ja lisäksi lapsille. Nämä



asiat mainittiin keskustelujen kuluessa useammin. Monet keskustelijat totesivat broilerinlihan kypsytävän nopeasti eikä lihan käyttö ole samassa määrin vaativaa, kuin esimerkiksi naudanlihan käyttö. Vähemmälläkin taidoilla varustettu ruoanlaittaja onnistuu vähintään kohtuullisesti, koska broilerinliha ei niin herkästi mene pilalle ruoanvalmistuksessa kuin naudanliha.

*Ja se, mikä kanssa broilerissa on hyvää, se ei oo niin tarkkaa se tekeminen. Että, jos se jää vähän pidemmäksi aikaa uuniin tai jonnekin, niin se ei oo kamalaa. Liha sen sijaan menee pilalle. Että ku kiireessä tehdään ja muitakin askareita on, niin se on helppoa.*

*Mies, lapsiperheet*

Broileri oli keskustelijoiden mielestä hyvin monipuolinen raaka-aine. Esimerkiksi eräs keskustelija kertoi, että broilerinlihasta saa helposti useita erityyppisiä ruokalajeja, kun vaihtelee muita ruoka-aineita. Erityisesti lapsiperheissä tämä on merkityksellistä arkisin ruoanlaiton sujumisen kannalta. Muutama keskustelija piti valmiiksi grillattua broileria käteväenä, koska siitä sai kaksikin aterialla; osan broilerista voi syödä sellaisenaan ja jäljelle jääneestä osasta saa vielä ainekset seuraavan päivän aterialle. Luuttomia broilerituotteita pidettiin hyvinä siksi, että niistä ei jää mitään ylimääräistä jätettä vaan kaikki on syötävää. Muutama keskustelijoista kertoi broilerin ja jauhelihan olevan vaihtoehtoja toisilleen, koska molemmista raaka-aineista on nopea ja helppo valmistaa ruokaa.

Keskusteluihin osallistuneissa oli eri tavalla ruoanvalmistukseen suhtautuvia. Muutama keskustelija piti paljon ruoanvalmistuksesta ja käytti siihen aikaa arkisinkin melko runsaasti. He ostivat muita useammin marinoimatonta lihaa ja pilkkoivat itse esimerkiksi suikaleet rintafileistä. Ne keskustelijoista, jotka eivät erityisemmin välittäneet ruoanvalmistuksesta tai heillä oli siihen vähän aikaa käytettävänä, ostivat valmiiksi marinoitua broileria. Valmiiksi marinoitua tuotetta nopeuttavat heidän mielestään ruoanvalmistusta samalla, kun ruokaan saa makua ilman erikseen maustamista.

*Mun mielestä se siipipaketti on kanssa ihan hyvä, semmoinen vartinpakki. Ei muuta kuin heittää ne pellille ja uuniin vähäksi aikaa ja kaivaa hyvän leffan esille.*

*Nainen, alle 35-vuotiaat*

Kaikissa kuluttajaryhmissä broileria pidettiin ennen kaikkea arkiruokien raaka-aineena. Arkisesta imagoaan huolimatta, useimmat keskustelijoista olivat sitä mieltä, että ruoanvalmistukseen panostaminen tekee broilerista sopivan myös sunnuntaiaterialle tai vieraille tarjottavaksi. Hyvin yleistä keskusteluihin osallistuneille oli, että he valmistivat viikonloppuisin sekä vieraille ja juhlaan eri ruokalajeja, kuin mitä he tekivät arkisin tai vain itselleen tai kotiväelleen. Tyypillinen asenne oli, että vieraille tarjotaan parhaista raaka-aineista, kuten fileistä tehtyjä ruokia eikä lihan hinta tällöin vaikuta ostopäätökseen. Vähemmän juhlaan tilanteisiin sopivina vierastarjottavina mainittiin myös suikaleista valmistetut wokkiruoat sekä valmiiksi maustetut broilerinkoivet ja siivet. Yksi keskustelijoista oli sitä mieltä, että broilerinliha on miedon makunsa johdosta sopiva valinta vierastarjoiluun, jos ei ole varma vieraiden makumieltymyksistä. Osa keskustelijoista oli sitä mieltä, että kalkkuna on harvemmin käytettynä broileria sopivampi juhlaruokien raaka-aineeksi.

### 3.3.2 Broilerin käsittely ja säilytys kotona

Siipikarjanlihan käsittelyssä ja säilyttämisessä keskustelijat kertoivat kiinnittävänsä erityistä huomiota hygieniaan. Useimmin keskustelijat korostivat sitä, että ruoanvalmistusvälineet ja leikkuulaudat laitetaan välittömästi käytön jälkeen pesuun ja toisaalta painotettiin käsien pesun merkitystä. Muutama keskustelija kehui valmiiksi paloiteltuja ja pakattuja tuotteita hyväksi, koska lihaa ei tarvitse käsitellä käsin, vaan sen voi siirtää suoraan pakkauksesta pannulle. Monet keskustelijat pitivät siipikarjanlihaa hyvin huonosti säilyvänä tuotteena ja jotkut kertoivat, että eivät osta lihaa varastoon vaan pyrkivät valmistamaan sen ruoaksi samana päivänä.

*Kyllä sen kanssa saa olla tarkkana, ettei mitään lihasnestettä tipu jääkaapissa minnekään. Että jos sinne paketin laittaa, niin laittaa lautasen alle. Ja pesee kädet ja veitset ja leikkuulaudan välittömästi, kun on käsitellyt sitä. Että onhan siinä kuitenkin tää salmonella tai mikä tahansa riski. Kyllä kannattaa huolellinen olla, niin kuin sanoit, niin kypsennetään kypsäksi*

*Nainen, yli 50-vuotiaat*

Keskusteluihin osallistuneet tiedostivat siipikarjanlihaan liittyvän salmonellariskin ja sen yhteyden lihan käsittelyyn ja hygienian merkitykseen käsittelyssä. Toisaalta he eivät kokeneet salmonellan riskiä erityisen vaarallisena, koska olivat tietoisia siitä, että lihan riittäväällä kypsennyksellä voi välttyä salmonellatartunnalta. Lisäksi keskustelijat tiesivät poikkeuksetta uutisointien perusteella, että riski saada salmonellatartunta suomalaisesta siipikarjanlihasta on hyvin epätodennäköinen. Muutama keskustelija totesi lisäksi, että siipikarjanlihan käsittelyä ja säilytystä koskeva valistus on ollut tehokasta ja useimmat kuluttajat ymmärtävät hygienian merkityksen.

Yeung & Morris (2001) ovat tutkineet kuluttajien siipikarjanlihaan liittämiä riskikäsitteitä ja strategioita riskien hallitsemiseksi. Tulokset olivat hyvin samansuuntaiset, kuin tässä selostettujen ryhmäkeskusteluiden. Molemmissa tutkimuksissa kuluttajat kokivat voivansa vähentää riskeille altistumista omalla toiminnallaan kuten kiinnittämällä huomiota tuotteiden käsittelyyn ja säilytykseen ostamisen jälkeen.

## 4 BROILERIATERIOIDEN VALINTA RUOKAILTAESSA KODIN ULKOPUOLELLA

Ryhmäkeskusteluihin osallistuneista 37 kuluttajasta 20 kertoi valitsevansa kodin ulkopuolella ruokaillessaan broilerinlihasta valmistettuja aterioita. Nämä keskustelijat valitsivat broileriatertioita yleisimmin työpaikkansa yhteydessä olevissa ravintoloissa, mutta myös muissa lounaspaikoissa kuten kahviloissa ja pikaruokapaikoissa ruokaillessaan. Keskustelijoiden mielestä suhteellisen arkinen broileri sopii erityisesti lounasruoaksi. Mitä juhlavammasta tilanteesta ja tasokkaammasta ravintolasta on kyse, sen harvemmin keskustelijat kertoivat valitsevansa broileriatertian. Erityisesti etnisissä ravintoloissa kanaruokia kerrottiin kuitenkin valittavan myös muulloin kuin lounasaikaan. Lisäksi muutama keskustelija kertoi tilaavansa siipikarjanlihasta valmistettuja, erityisen hienoiksi mieltämiään ruokalajeja ravintolaillallisilla.

Niille keskustelijoille, jotka valitsivat broileria kodin ulkopuolella ruokaillessaan, broilerista valmistettu ateria oli mieluisampi lounasvaihtoehto kuin esimerkiksi porsaan- tai naudanlihasta valmistettu ateria. Lisäksi eräs keskustelijoista kertoi kodin ulkopuolella ruokaillessaan mieluummin valitsevansa aiempaa useammin lounaalla broileriatertian pizzan sijaan. Milloin kodin ulkopuolella ruokailussa oli kyse tavanomaisesta arkilounaasta poikkeavasta tilanteesta, melko moni keskustelijoista kertoi suosivansa broileriatertiaa nimenomaan pihviaterian sijaan.

*Aika usein just' jonkun broilerinrintaleikkeen tai jonkun muun ottaa. Kun ne on suunnitteen samanhintaiset noissa paikoissa, missä nyt pizzaa ja broileria on. Jotenkin vaan ajattelee, että pizzaa on syönyt niin paljon ja se tulee korvista ulos. Se on niin kuin vaihtunut siihen broileriin.*

*Mies, alle 35-vuotiaat*

Keskusteluihin osallistuneilla oli monia syitä broileriatertian valintaan erityisesti lounasruoaksi. Broilerin terveellisuuden ja helposti sulavuuden ohella edullinen hinta oli merkittävä valintatekijä.

Osa keskusteluihin osallistuneista valmisti kotona vain harvoin ruokaa ja tilasi kodin ulkopuolella ruokaillessaan mielellään myös broileriatertioita. Muutaman keskustelijan mielestä broileriatertia on ”turvallinen valinta” ruokailtaessa vieraassa ruokapaikassa. Tämä käsitys perustui näiden keskustelijoiden näkemykseen, että koska broileri on raaka-aineena siksi helppo, niin tuntemattomissakin ruokapaikoissa asiakas voi olettaa saavansa eteensä vähintään kohtuullisen ruoka-annoksen. Muita syitä, miksi osa keskustelijoista valitsi ulkona syödessään broileria, oli muun muassa se, että ruokalistalla oli tarjolla broileriruokalaji, jonka valmistamista pidettiin siinä määrin monimutkaisena, ettei itse joko osattu tai haluttu nähdä vaivaa kyseisen ruokalajin valmistamiseen.

*Kyllä mä kanssa kun valitsen päivärudkaa kaupungissa, niin mieluummin jonkun tomosen broilerin ja mieluummin just' jos se on joku file. Sitä ne ei niin helposti pilaa. Kun hyvän makuista lihaa vähän bankala varamaan valmistaa tuolla lounassetelihintaan, mutta broilerista se näkyjään onnistuu.*

*Mies, lapsiperheet*

Vastaavasti syitä, miksi keskusteluihin osallistuneet eivät valinneet kodin ulkopuolella ruokaillessaan broilerista valmistettuja aterioita, oli monia. Yksi näistä syistä oli se, että jos kotona käytettiin paljon broileria, ei pidetty mielekkäänä kodin ulkopuolella ruokailtaessa valita broileriatertioita. Monen keskustelijan mielestä broileri oli raaka-aineena siksi helppo, että he kokivat kykenevänsä itse valmistamaan broilerista hyvää ruokaa. Ulkona syötessä haluttiin valita niistä raaka-aineista tehtyjä ruokia, joita ei koettu osattavan käyttää yhtä monipuolisesti tai jotka vaativat esimerkiksi pidemmän kypsennysajan. Tällaisia raaka-aineita olivat muun muassa naudanliha ja kala. Harvemmin keskusteluissa esiin tulleita syitä olivat muun muassa se, että lihan käyttö oli hyvin vähäistä tai kasvisvoittoisen ruokavalion noudattaminen. Erityisen merkille pantavaa keskustelijoiden kannanotoissa koskien kodin ulkopuolella ruokailua oli kasvanut kiinnostus kalan käyttöä kohtaan.

*Illalla, jos mennään syömään, kyllä mä yritän sitten ottaa kalaa, koska kalan paistamisesta tulee kotona hirveä haju.*

*Mies, lapsiperheet*

## Broileriateriaa koskevan tiedon kiinnostavuus

Ryhmäkeskusteluihin osallistuneet olivat kiinnostuneita kodin ulkopuolella syömänsä broilerinlihan alkuperästä. Tämä kävi ilmi sekä keskustelujen yhteydessä täytetyn kyselyn vastauksista että keskustelutilaisuuksissa. Ryhmäkeskusteluissa selvisi kuitenkin, että keskustelijat eivät tiedustelee kodin ulkopuolella ruokaillessaan broilerinlihan alkuperää. Syitä, miksi keskusteluihin osallistuneet eivät selvitä broilerinlihan alkuperää kodin ulkopuolella ruokaillessaan oli useita.

*On se vähän. Jos siinä ravintolapöydässä jo istuu, niin turha sitä on enää ruveta tivamaan, että mistä nää teidän tuotteet oikein on.*

*Nainen, yli 50-vuotiaat*

Yleensä syyt, miksi siipikarjanlihan alkuperää ei kysytty, liittyivät tilannetekijöihin. Keskeisimpiä syitä olivat se, että lounasruokailun sujuvuutta ei haluta hidastaa ja toisaalta tavanomaisista poikkeavissa tilanteissa ei haluta pilata tunnelmaa. Monet kertoivat myös, että ruoan alkuperän voi päätellä etukäteen ennen ravintolaan menoa. Joissakin ravintoloissa raaka-aineiden oletetaan olevan kotimaisia, toisissa taas voi olettaa, että raaka-aineet ovat ulkomailta. Broilerinlihan alkuperällä ei myöskään ollut osalle keskustelijoista samanlaista merkitystä kodin ulkopuolella ruokailtaessa kuin silloin, kun broileria ostettiin kotiin. Osa keskustelijoista ei myöskään vain ollut tullut ajatelleksi tiedustella lihan alkuperää broileriateriaa valitessaan tai arveli, ettei vastauksen saaminen kuitenkaan olisi itseltään selvää.

*Tuolla ravintolassa se kotimaisuus on sitten ehkä enemmän siinä ruoanlaitossa ja tarjoilussa kumminkin. Et' sitä luottaa siihen, että ne hankkii parhaat raaka-aineet sieltä, mistä ne saa. Ainakin jos on vähän niin sanotusti paremmassa paikassa. Et' sit' tavallaan luottaa sen ostajan ammattitaitoon siinä vaiheessa.*

*Nainen, alle 35-vuotiaat*

*Mäkään en aina kysy ravintolassa, vaikka ostaessani kaupasta, niin kyllä mä aina katon. Just' tällä viikolla oli hauska semmosessa pai-*

*kassa, missä meidän työpaikalta käydään syömässä säännöllisesti. Kysyin sitten, että mistä tää kana on tuotu. Niillä meni aika kauan, kun ne selvitti ja sanoi, että te ootte ensimmäinen ihminen, joka ikinä on kysynyt tässä ravintolassa, että mistä kana on tuotu.*

*Mies, lapsiperheet*

Keskusteluihin osallistuneet eivät juuri poikkea suomalaisista kuluttajista siinä, miten harvoin tiedustelevat kodin ulkopuolella ruokaillessaan broilerinlihan alkuperää. Kuluttajien arvo- ja asennetutkimuksen mukaan kuluttajat pitävät ravintolassa syömänsä aterian raaka-aineiden kotimaisuutta tärkeänä. Tästä huolimatta vain murto-osa kuluttajista tiedustelee ruoan alkuperää. (Suomen Gallup Elintarviketieto 2003).

## 5 NÄKEMYKSET SIIPIKARJANLIHAKETJUSTA

### 5.1 Broilerinlihatuotteiden laatu

Ryhmäkeskusteluihin osallistuneet pitivät valtaosin suomalaisten siipikarjanlihatuotteiden laatua hyvänä. Ne keskustelijoista, jotka eivät pitäneet valmiiksi marinoidusta siipikarjanlihasta, suhtautuivat luonnollisesti näihin tuotteisiin hyvinkin kriittisesti. Melko monet arvostelivat erityisesti valmiiksi marinoituja broilerinsuikaleita.

*Mä muistan, että just se, ku kerran ostettiin sitä, niin ne suikaleet oli sellaista ihan jämäreunusmönjää. Siitä ei erottunut ykskään suikale, semmoista yhtä massaa.*

*Nainen, lapsiperheet*

Osa keskustelijoista suosi broileria ostaessaan tutuksi tullutta tuotemerkkiä, jonka laatuun ja makuun oli opittu luottamaan. Marinoimattoman broilerinlihan suhteen monikaan ei ollut samassa määrin merkkiuskollinen kuin valmiiksi marinoidun. Osa keskustelijoista puolestaan osti vaihdellen eri tuotemerkkejä ja kokeili eritavoin marinoituja broilerituotteita.

*Siis sitä, jota ei oo marinoitu, se on ihan sama, minkä ostaa. Sitten todellakin, mies on nyt vihdoin ja viimein valjastettu, lyöty päähän kaulimella ja muuta, että se ei tuo muuta kuin hunajamarinoituja. Jos ne on loppu, niin ei osta sitten. Ne muut, ne on jotenkin niin kamalan kitkeriä. Vaikka kuinka maustais, tekis, niin se aina vaan maistuu sieltä läpi.*

*Nainen, lapsiperheet*

Kokonaisuutena ajatellen useat keskustelijat pitivät suomalaista siipikarjanlihatarjontaa jossain määrin massatarjontana, josta selkeimmin erottuivat hunajamarinoidut tuotteet ja jyväbroileri. Hyvin monet toivat esiin, että suomalaisesta tarjonnasta puuttuu ns. laatubroileri tai, että suomalaisesta tarjonnasta ei erotu selkeitä brändejä. Myös luomubroilerin puuttumista markkinoilta arvosteltiin. Laatubroilerista keskusteltaessa viitattiin ulkomailla tarjon-

nan olevan huomattavasti monipuolisempaa kuin Suomessa, jossa tarjolla on tuotevalikoiman laajuudesta huolimatta vain ”yhtä ja samaa broileria”.

*Meillä kun puhutaan siipikarjasta, kaikki puhuu vain broilerista, mutta että siis kanoja ei ole. Broilerit on semmosia syöttiläitä, viiden kuukauden ikäisiä tehoruokittuja ja kanat on usein sitten tämmöisiä munintansa lopettaneita, tosiaan semmosia ikivanhoja. Mutta kun menee johonkin ulkomailla ja katsoo siellä lihatiskiä, niin siellä on rivi erilaisia ja erikokoisia ja erivärisiä. Varmaan eri tavalla syötettyjä. Olisi kiva tietää, mitä ne on ja miltä mikäkin maistuu. että meillä on hirveen homogeeninen se tarjonta.*

*Nainen, yli 50-vuotiaat*

Keskusteluissa esitetyt kriittiset näkemykset eivät kuitenkaan mitätöineet sitä tosiasiaa, että suomalaista broilerinlihaa pidettiin laadukkaana. Tämä laadukkuus perustui ennen muuta käsityksiin broilerinlihan turvallisuudesta.

### 5.2 Broilerinlihan alkuperä

Kaikissa keskusteluryhmissä kävi selvästi ilmi, että siipikarjanlihan suomalainen alkuperä oli keskustelijoille tärkeää. Kuluttajilla suomalaiseseen alkuperään liittyy vahvasti usko ruoan turvallisuudesta (Suomen Gallup Elintarviketieto 2007a). Osa keskustelijoista kiinnitti alkuperään huomiota siipikarjanlihaa ostaessaan tarkistamalla tuotteen alkuperän. Osa kertoi puolestaan luottavansa siihen, että suurten kotimaisten valmistajien tuotteissa broilerinliha on suomalaista alkuperää. Toisaalta keskustelijoiden joukossa oli muutama, joille siipikarjanlihan alkuperällä ei ollut merkitystä ostopäätöstä tehtäessä.

*Mä oon jotenkin olettanut tai siis mä en tuu katsoneeksi sitä, mutta kyllä mä haluan ostaa suomalaista. Mä kerran huomasin, mä ostin broileria. Mä kotona rupesin kattomaan, että tää ei ollutkaan suomalaista, mä en olis ostanut.*

*Nainen, lapsiperheet*

Suomalaista alkuperää olevan broilerinlihan suosiminen oli keskustelijoilla hyvin pitkälle periaatteellista. Esimerkiksi eräs keskustelijoista kertoi suoraan, että kyse ei ole laatuksiteristä vaan periaatteesta. Useimmat keskusteluihin osallistuneet yhdistivät broilerinlihan suomalaisen alkuperän turvallisuuteen, kuten vähäiseen salmonellan riskiin. Suomalaista alkuperää olevan broilerin ostamista puollettiin turvallisuuden ohella ympäristötekijöillä, kuten lyhyillä kuljetusmatkoilla ja työllisyyden ylläpitämisellä. Toisaalta keskusteluissa tuotiin melko voimakkaasti esiin sitä, että välttämättä asiat eivät broilerintuotannossa ole Suomessa sen paremmin kuin muualla tai muualla sen huonommin kuin Suomessa. Näitä näkemyksiä keskustelijat perustelivat muun muassa sillä, että Euroopan unionissa on yhteiset kaikkia jäsenmaita koskevat säädökset. Lisäksi monet keskustelijat arvelivat erityisesti länsimaissa ja Pohjoismaissa noudatettavan melko samantapaisesti säädöksiä.

*Mun käsittääkseni nimenomaan just' näissä broilereissa, niin kotimaisissa se salmonella-riski on huomattavasti pienempi, kuin jostain kauempaa tuoduissa. Mä olen käsittänyt että Suomessa kaiken kaikkiaan tää salmonellaosio on hyvin harvinaista, jollei olematonta. Meillehän tuodaan hyvin kaukaakin ilmeisesti tätä siipikarjanlihaa, siis tuolta Kaakkois-Aasiasta. Sitä ilmeisesti käytetään näissä etnisissä ravintoloissa. Siellä näitä kanaruokia, wokkeja syö, niin syö kyllä vähän ihan maapallon toiselta laidalta tullutta.*

*Nainen, yli 50-vuotiaat*

*En oikein ymmärrä, mikä tekee siitä parempaa, että se on suomalaista. En ainakaan itse koe mitenkään silleen, että se olisi automaattisesti parempaa, jos se on suomalaista. Kyllä ne osaa sitä muuallakin varmaan tehdä ihan yhtä hyvin. Sitten varsinkin, kun ulkomailla näkee näitä mainoksia, että kotimaista lihaa. Viimeistään ymmärtää, että se kotimaisuus aina niinku sen katsojan lähtökohdasta lähtee. Ettei se muuta sitä lihaa tietenkään miksi-kään, että mistä maasta se on.*

*Mies, harvoin siipikarjanlihaa käyttävät*

Suomalaisen ja ulkomaisen siipikarjanlihan vertailu ei välttämättä ollut keskustelijoille helppoa, koska monet eivät olleet aiemmin pohtineet asiaa. Saattaa olla, että monille kuluttajille tämä asia ei välttämättä aktivoidu kaupassa ostopäätöstä tehtäessä. Vähittäiskaupassa myynnissä oleva pakattu, tuore broileri on edelleen valtaosin suomalaista alkuperää. Näin ollen ei ole yllättävää, jos asiaan ei ole ollut suuressa määrin kiinnitetty huomiota. Huolimatta suhteellisen myönteisestä suhtautumisesta ulkomainen siipikarjanliha ei kuitenkaan erityisesti kiinnostanut keskusteluihin osallistuneita lukuun ottamatta joidenkin keskustelijoiden suosimia tuotteita ja ns. laatu broileroita.

*Kotimaisuus hyvässä ja pahassa, koska Suomestahan ei oikeastaan saa tällä hetkellä kotimaista luomubroileroita. Mä haluaisin, että olisi myynnissä esimerkiksi tyyliin viljabroileroita. Sitten kun ajattelee, että jossain Ranskassa on tällaisia sertifioituja, oikeasti kasvatettuja kanoja. Ne kasvaa kauan ja ne maistuukin jollekin.*

*Nainen, alle 35-vuotiaat*

### 5.3 Lintujen hyvinvointi

Keskusteluihin osallistuneet mielsivät broilerintuotannon hyvin tehdasmaiseksi tehotuotannoksi. Suomalaisiin toimijoihin luotettiin tai haluttiin luottaa siinä mielessä, että lintujen kohtelussa noudatetaan eettisesti korkeita periaatteita. Tässä luottamuksessa oli valtaosin kyse yleisestä luottamuksesta suomalaisiin elintarvikeketjun toimijoihin. Yleisestä luottamuksesta huolimatta broilerintuotantoon sinänsä liittyi useimman keskusteluihin osallistuneen mielestä huolestuttavia piirteitä. Hyvin monet olivat sitä mieltä, että broilerintuotanto on jopa lähtökohtaisesti epäeettistä. Keskustelijoista monet kertoivat esimerkiksi TV-dokumenteista, joissa oli käsitelty nimenomaan broilerintuotantoa ja lintujen olosuhteita sekä tuotanto- että kuljetusvaiheissa. Näiden dokumenttien välittämä kuva broilerintuotannosta oli monen mielestä varsin epämiellyttävää ja herättänyt mielenkiinnon siitä, miten lintujen hyvinvointi otetaan huomioon suomalaisessa broilerintuotantoketjussa.

*Jotenkin luottaa siihen, että Suomessa nyt ehkä kuitenkin katsotaan, että on jonkinlainen eettinen kohtelu eläimillä. Että luotan läänin eläinlääkäreihin.*

*Nainen, alle 35-vuotiaat*

Keskusteluihin osallistuneet pitivät broilerin-tuotannon huolestuttavimpana piirteenä lintujen nopeaa kasvatusta. Yksityiskohtana lintujen nopeaan kasvatukseen liittyen tuotiin esiin sitä, että lintujen luusto ei kestä nykyistä nopeaa kasvatustahtia, mistä on seurauksena lintujen jalkojen ja siipien katkeamista. Toinen huolestuttava piirre oli keskustelijoiden mielestä lintujen ahtaat kasvatusolot.

*Kyllä se on se sinun esille tuoma ajatus kyllä sellanen, että se pitäis saada viedyksi perille sinne tuottaja-asteelle asti. Että kyllä ne pitäis saada poistetuksi kaikki nämä, nää tämmöset ylisyyttämiset, katkenneet jalat ja kaikki muu tämmöset.*

*Mies, yli 50-vuotiaat*

Monet keskustelijoista olivat erityisen kiinnostuneita broilerin ruokinnasta ja arvelivat ruokinnalla olevan hitaamman kasvatuksen ohella suuri merkitys broilerinlihan makuun. Useat keskustelijat olivat myös kiinnostuneita vaihtoehtoisilla tavoilla tuotetusta broilerista. Yhtenä esimerkkinä tuotiin esiin luomutuotettu kana. Jotkut olivat sitä mieltä, että luomutuotanto on ainoa tuotantomuoto, jossa todella kiinnitetään huomiota eläinten hyvinvointiin. Toisena esimerkkinä tuotiin esiin laatutuotanto, joka takaisi sekä linnuille paremmat olosuhteet, että kuluttajille paremmalta maistuvat tuotteet.

Lintujen hyvinvointia koskevien näkemystensä perusteella keskusteluihin osallistuneet on mahdollista luokitella karkeasti kahteen ryhmään; 1) ”järkeistäjät” ja 2) ”poissulkijat”.

”Järkeistäjien” mielestä tuotantoeläimet on tarkoitettu ihmisen ruoaksi. Tähän ryhmään kuuluvat perustelivat näkemyksiään muun muassa sillä, että valvotuissa isoissa tuotantolaitoksissa ei kuitenkaan tahallisesti kohdella lintuja huonosti ja tuotannossa noudatetaan asianmukaisia menettelytapoja. ”Poissulkijoiden” ryhmään kuuluvat keskustelijat korostivat sitä, etteivät halua aktiivisesti tiedostaa,

sen enempää ostopäätöstä tehdessään tai ruokaa valmistessaan ja syödessään lihan yhteyttä elävään lintuun. Monet olivat sitä mieltä, että jos asioita alkaa ajatella joka tuotteen kohdalla, niin ruoan ostamisesta tulee liian vaikeaa. Osalla tähän ryhmään kuuluvista oli myös jossain määrin halu idealisoida lintujen olosuhteita, vaikka olivatkin tietoisia, etteivät lintujen olosuhteet ole niin auvoiset, miksi he mielellään ne kuvittelisivat.

*Siitä pitäisi lähteä, että kaikkia eläimiä kohdellaan asiallisesti ja kunnolla. Syötäväksi ne on tarkoitettu ja sen takia niitä kasvatetaan. Et se lopputulos on sama, on se vibreällä niityllä tai isossa tehdashallissa. Mutta jos sitä ei kiusata ehdoin tahdoin, niin asiat on aika lailla järjestyksessä.*

*Mies, yli 50-vuotiaat*

*Se, mitä mä en halua nähdä, on nää teho-kanalakuvat, broilereiden tuotannosta tai kananmunasta. Mä en halua enää tietää, että se liha on ihan oikeasti ollut joku elävä. Että jos ois mahdollista ostaa hyvissä oloissa kasvanutta broileria, niin voisin maksaa siitä euron kilolta enemmän. Todellisuudessaahan mä haluan kuvitella, että se broileri, jota mä syön, on tepastellut jonkun mummon pihamaalla nokkimassa jyviä, semmosta idyllistä. Kyllähän mä oon TV:stä nähnyt ja mua ahistaa aivan hirveesti. Mä en voi ajatella, että missä oloissa ne elää ja munivat kanat ja tää broileri.*

*Nainen, lapsiperheet*

Molemmissa suhtautumistavoissa saattaa osaltaan olla kyse keskusteluihin osallistuneiden perusteista itselle asiasta, joka on jossain määrin hankala käsitellä, ja johon tarttuminen ei välttämättä ole aivan helppoa. Esimerkiksi jotkut keskustelijat korostivat suoraan sitä, että eivät usko voivansa vaikuttaa siihen, miten broilerin kasvatusta tapahtuu. Yksityisen kuluttajan ostoboikotoinnilla ei myöskään uskottu olevan laajempaa merkitystä. Mahdolliset ostoboikotoinnit tai muut konkreettiset reagoinnit koettiin hankalaksi myös siksi, että broileria pidettiin monessa mielessä niin hyvänä tuotteena, ettei siitä haluttu tyystin luopua.

*Kyllähän se on täydellistä tehdasteollisuutta. Se on tietysti siitäkin kiinni, että broilerin kysyntä on aika paljon lisääntynyt, niitä täytyy tuottaa runsaasti. Mikä siinä muuta auttaa, kun tehdä tuollaisia jumalattomia hehtaarihalleja, joissa epäinhimillisissä oloissa nämä tipuset sitten kasvatetaan. Ne syötetään sillä tavoin hyvin, että ne nopeasti pulskistuvat ja lihoavat, että ne saadaan sitten reippaasti tuotantoketjuun ja sitten taas uusi satsi tilalle. Ei kai se aina kamalan eettistä ole, se kai on myönnettävä. Mutta en tiedä, tuleeko sitä aina ajatelleeksi. En mä ainakaan ole vielä ajatellut lähteä johonkin mielenosoitukseen näitä tuotantoketjuja vastaan. Kyllä se on sillä tavalla kaksiteräinen juttu. Mutta siitä huolimatta, kyllä se vaan maistuu.*

*Mies, yli 50-vuotiaat*

Keskustelijoilta kysyttiin myös mielipidettä *laatumerkinnällä* varustetun siipikarjanlihan kiinnostavuudesta. Laatumerkinnällä tarkoitettiin merkintää, joka takaisi siipikarjanlihan eettisen tuotannon. Monet keskustelijoista olivat kiinnostuneita laatumerkistä, joka viestisi eettisemmästä tuotantotavasta. Keskustelijat yhdistivät eettisyyden hyvin herkästi laatuun ja paremman makuihin broileriin ja useat kertoivat olevansa halukkaita maksamaan tämäntyyppisestä laaturuokasta enemmän. Toisaalta laatumerkintä herätti paljon kysymyksiä. Jotkut keskustelijoista huomauttivat, että osa elintarvikkeiden pakkauksissa olevista merkinnöistä on vapaaehtoisia ja valmistajat maksavat niiden käytöstä. Saattaa olla, että jotkut valmistajat eivät halua maksaa merkintöjen käyttöoikeuksista, vaikka heidän tuotteensa olisivat yhtä hyviä. Mikäli tällaista eettiseen tuotantoon viittaavaa merkintää käytettäisiin, siitä tulisi olla tarkkaan määriteltyt säännöt olemassa, jotta se palvelisi kuluttajia. Hyvin monia tämänkaltaisen merkintä epäilytti siitä syystä, että kaiken ruoantuotannon tulisi olla eettistä ja ei voida ajatella jakaa tuotteita eettisesti ja epäeettisesti tuotettuihin.

*Siihen pitäisi varmaan olla ne kriteerit sitten silleen, et' ois tosissaan tehty kaikkien taiteen ja sääntöjen mukaan, kasvatuskun. Kyllä ehkä sitten vois ostaa ja maksaa siitä enemmän. Se riippuu ihan niistä kriteereistä.*

*Nainen, alle 35-vuotiaat*

Kjærnesin ym. (2007) mukaan on hyvin yleistä, että kuluttajat yhdistävät eläinten hyvinvoinnin lopputuotteiden laatuun. Selkeimmin tämä ilmenee Euroopassa ranskalaisten, italialaisten ja unkarilaisten kuluttajien asenteissa. Samalla tutkijat toteavat, että kaikkialla kuluttajien asenteissa on nähtävissä muutosta ja lisääntyvää kiinnostusta eläinten hyvinvointiin.



## 6 SIIPIKARJANLIHAN KULUTUS

### 6.1 Kulutustottumusten muutos

Yli 50-vuotiaiden kuluttajien ryhmässä muisteltiin omaa siipikarjanlihan kulutushistoriaa. Tähän muisteluun kuuluivat muun muassa kotona olleet kanat, jotka lakattuaan munimasta teurastettiin ja syötiin. Näistä ajoista itse kunkin siipikarjanlihan kulutus oli moninkertaistunut ja muuttunut saatavuuden ja tarjonnan lisääntymisen myötä. Aiemmin muisteltiin ostetun kokonaista, pakastettua broileria, mutta myöhemmin kokonaista broileria alkoi saada tuoreena. Tämän jälkeen markkinoille tulivat suikaleet, fileet ja eri tavoin jatkojalostetut tuotteet. Eräs tähän ryhmään kuuluneista kuluttajista yhdisti broilerin kulutuksen lisääntymisen myös siihen, että markkinoille tulivat kaasugrillit ja wokkipannut, jotka soveltuvat hyvin broileriruokien valmistamiseen. Muutama yli 50-vuotiaiden keskusteluryhmään osallistuneista korosti sitä, että tarjonnan monipuolistuminen nimenomaan helpokäyttöisiin tuotteisiin oli vauhdittanut broilerinkulutusta ja etteivät he enää koskisi esimerkiksi kokonaiseen broileriin vaikka ruoanvalmistustaito ei ollutkaan esteenä. Omaa siipikarjanlihan kulutushistoriaa muisteltaessa todettiin, että broileria sai aiemmin harvoin ja se oli siksi pyhäruokaa. Sitemmin broilerinkulutus oli arkipäiväistynyt. Eräs keskustelijoista totesi, ettei kaupasta tarvitse etsiä siipikarjanlihatuotteita vaan niitä on runsaasti saatavilla ja ne on aseteltu siten, että ne on helppo löytää.

*Se on tietenkin lisääntynyt juuri sen takia, kun tämä tarjonta on monipuolistunut. Sen kautta tulee enemmän syötyä kyllä.*

*Mies, yli 50-vuotiaat*

Myös lapsiperheiden ryhmissä muisteltiin aiempaa siipikarjanlihan kulutushistoriaa. Keskustelijat kertoivat toisilleen, millaisia ruokia he olivat syöneet kotona ja koulussa. Kaksi keskustelijaa toi esiin, että aiemmin sai sekä kanaa että broileria, joista broileri oli parempaa ja kalliimpaa. Kouluruokailun valikoima oli ollut joko uunissa paistettua broileria, kanarisottoa tai kanaviillokkia.

*Broileri oli parempaa, mutta se oli kalliimpaa. Mä muistan, että meillä oli aina se pakastekana ja se keitettiin ja siitä tehtiin joku kastike tai vastaava. Ja koulussa sai just' jonkun kanaviillokin tai kanarisoton, siinä ne sitten olikin. Sen minkä mä seuraavaksi muistan, oisko se ollut 70-luvun puolivälissä, niin oli koipireidet. Ne oli kauhea hitti, ainakin meillä kotona.*

*Nainen, lapsiperheet*

Aivan vastaavasti alle 35-vuotiaiden ryhmässä muisteltiin siipikarjanlihatuotteiden valikoiman muuttumista ja oman kulutuksen muutosta sen myötä. Keskustelijoista kaksi kertoi valikoimien monipuolistumisen olleen aluksi kivaa. Toisaalta valikoima on ollut monipuolinen nyt jo niin pitkään, että broileriin oli jossain määrin kyllästytty. Erityisesti kodin ulkopuolella ruokailtaessa broilerin syönti oli vähentynyt.

*Silloin kun oli itse pieni, silloin oli niitä kanoja, jotka laitettiin pataan kokonaisena. Niitä ei oltu mitenkään paloitetu kaupassa. Sen jälkeen tuli koipia ja sitten tuli kaiken maailman suikaleita ja muita. Kun niitä alkoi tulemaan kauppoihin ja joka paikkaan, se oli kaubean kivaa. Mutta nyt niitä on ollut jo niin pitkään. Aikaisemmin on syönyt enemmän niitä, ulkona jos on käynyt syömässä kanajuttuja. Ehkä se on vähän vähentynyt taas.*

*Nainen, alle 35-vuotias*

### 6.2 Kulutusaikheet tulevaisuudessa

Yli 50-vuotiaiden keskustelijoiden ryhmissä useimmat arvelivat siipikarjanlihan kulutuksensa pysyvän määrällisesti ennallaan, mutta muuttuvan laadullisesti jalostetumpien tuotteiden käyttöön. Toisaalta eräs tähän ryhmään kuuluneista kuluttajista arveli kulutuksensa vähentyvän, ellei markkinoille tule luomukanoja. Pari keskustelijaa kertoi miettineensä lisäävänsä mieluummin kalan kuin lihan kulutusta. Muutamat yli 50-vuotiaista kuluttajista mainitsivat vieroksuvaransa valmisruokia tai tehdasperäisiä elintarvikkeita ja aikovansa edelleen tehdä ruoan itse raaka-aineista käsin. He arvelivat jatkossakin ostavansa broileria mahdollisimman käsittelemättö-

mänä. Toisaalta osa puolestaan uskoi markkinoille tulevien uusien tuotteiden myötä siirtyvänsä aina vain pidemmälle jalostettuihin ja nopeasti ruoaksi valmistuviin tuotteisiin.

*Mä uskon, et' vois vähentyä, jos ei rupee löytynyt niitä luomukanoja. Mä olen oikeestaan pikkuhiljaa huomannut, että mä voisin tulla toimeen vieläkin vähemmällä lihan syömisellä. Mä tykkään kalasta. Että voi olla, että se rupee broileri käymään aika vähiin meikäläisellä.*

*Nainen, yli 50-vuotias*

Lapsiperheisiin kuuluvat mietiskelivät muun muassa sitä, mitä heidän siipikarjanlihan kulutukselleen tapahtuu, kun lapset aikuistuvat ja muuttavat pois kotoa. Osa arveli, että siipikarjanlihan kulutus vähenee, koska ruoanvalmistus tulee lasten poismuuton myötä vähenemään. Osa arveli, että kulutus muuttuu laadullisesti voimakkaammin maustettuihin tuotteisiin, koska lasten mieltymystä miedosti maustettuun ruokaan ei tarvitse ottaa huomioon. Yksi keskustelijoista arveli, että eettisesti tuotetun broilerin ilmaantuminen markkinoille edistäisi broilerin pysyvän jatkossakin perheen ruokalistalla. Eräs lapsiperheiden ryhmään osallistuneista keskustelijoista puolestaan haaveili lisäävänsä kalan kulutusta kahteen kertaan viikossa, mikä tulisi vähentämään broilerin käyttöä. Yksi keskustelijoista totesi, että broilerin kulutus jatkossa riippuu pääruoka-aineiden hintakehityksestä. Myös alle 35-vuotiaiden ryhmässä arveltiin siipikarjanlihan kulutuksen pysyvän nykyisellä tasolla.

*Minusta se on aikalailta hintakehitys .Että miten nämä hinnat siis vähittäiskaupassa, ei ravintolassa, kehittyy. Että miten nämä muut hinnat kehittyy näissä pääraaka-aineissa. Että jääkö edelleen broileri kaikkein halvimmaksi. Kyllä sillä hinnalla on merkitystä, jos varsinkin pöydässä on monta syöjää.*

*Nainen, lapsiperheet*

*Ei se mun mielestä ainakaan kasva. Pysyy lähes samanlaisena, et' kerta viikkoon. Mieluimmin kasvattaisin vaikka kalan syömistä, kuin broilerin. Mun mielestä se on oikeasti aika tylsää ruokaa. Haluan enemmän tavallaan vaihte-*

*lua ja makua ruokaan, kun mitä kanalla saa aikaiseksi sitten.*

*Nainen, alle 35-vuotiaat*

Harvoin siipikarjanlihaa käyttävien ryhmässä kaikki arvelivat kulutuksensa pysyvän suurin piirtein ennallaan. Muutamat kertoivat syöneensä kotona asuessaan tai työelämässä ollessaan enemmän broilerista tehtyjä ruokia, mutta siirtyneensä sittemmin toisentyypiseen ruokavalioon, joko kasvisvoittoiseen ruokavalioon tai siirtyneet lihan käytöstä kalan käyttöön.

### 6.3 Toiveet markkinoiden kehittämisestä

Yli 50-vuotiaiden ryhmässä todettiin markkinoilla jo olevan niin monenmoisia tuotteita, ettei oikein osattu kuvitella, mitä vielä voisi olla. Tuoteideoiden kehittäminen jätettiin suosiolla ammattilaisten asiaksi. Uusien tuoteideoiden sijaan osa kokeneista kuluttajista esitti kuitenkin toivomuksiaan siitä, millaisia jo olemassa olevia tuotteita he kaipaivat markkinoille. Markkinoille toivottiin muun muassa savustettua broileria, hanhea, ankkaa ja strutsia, laatutuotteita ja eettisesti tuotettuja kanoja sekä pieniä kukonpoikia.

*Ja sitten kanssa hanhea ja ankkaa voisi miettiä. Eikö ne ole luonnostaan aika luomuja. Niitä ei kai voi silleen sulloa semmisiin halleihin. Voisko niistä ajatella, että tekis jotain. Ei kai ne nyt niin vaativia eläimiä.*

*Nainen, yli 50-vuotiaat*

Lapsiperheiden ryhmässä toivottiin erityisesti erilaisia pakkauskoja ja enemmän valikoimaa marinoimattomaan broileriin sekä luomutuotettua siipikarjanlihaa. Alle 35-vuotiaiden ryhmässä ihmeteltiin myös, mitä broilerista enää voisi saada markkinoilla jo olevien tuotteiden lisäksi. Toiveina mainittiin muun muassa uusia makuja koipi-reisipaloihin sekä luuttomia ja valmiiksi paistettuja kevyitä tuotteita.

*Eettiset kysymykset on aika tärkeitä. Siinä nyt vaan on joutunut hyväksymään sitten sen, että syö tällaisista epäeettistä ruokaa, kun ei siinä hirveesti oo vaihtoehtoja. Niin kuin eettisesti*

*tuotettua broileria. Että ilmeisesti ainoastaan luomukanasta voi oikeesti sanoa, että se jossain määrin voi elää edes lajityypillistä elämää. Mutta semmoista lihaa ei hirveästi oo tarjolla.*

*Mies, lapsiperheet*

Harvoin siipikarjanlihaa käyttävien ryhmässä toivottiin markkinoille tofua, riistaa, ankkaa ja luomutuotteita. Osa toiveista olikin muita kuin siipikarjanlihatuotteita. Muissakin ryhmissä, mutta erityisesti tässä ryhmässä korostettiin sitä, että vähitellen olisi aika tarjota broilerin sijaan muita lintuja ja niistä tehtyjä tuotteita. Merkille pantavaa keskustelijoiden toiveissa oli se, miten monet kaipaivat markkinoille broilerin sijaan oikeaa kanaa.

*Mutta sitä kanaa oikeastaan on kaivannut. Me ollaan puhuttu, että se maistui paremmalta silloin joskus. Voisi tehdä keitettyä kanaa oikeasta kanasta. Mutta tiedä sitten, pitääkö se paikkansa. Oliko ne sen kummempia, mutta semmonen ajatus on.*

*Nainen, harvoin siipikarjanlihaa käyttävät*

## 7 YHTEENVETO

Siipikarjanliha, erityisesti broileri, oli ryhmäkeskusteluihin osallistuneista monessa suhteessa erinomainen kotiruoan raaka-aine. Broileria pidettiin monipuolisena raaka-aineena miedon makunsa johdosta, mistä syystä broileria voi käyttää hyvin erilaisiin ruokiin. Myös lapset pitävät broileriruoista. Hyvin tärkeitä ominaisuuksia olivat broilerin helppokäyttöisyys ja nopeus sekä edullinen hinta. Siipikarjanlihaa pidettiin vähärasvaisena ja helposti sulavana, joista syystä se koettiin terveelliseksi. Yleisemmin keskusteluihin osallistuneet ostivat suikaleita, fileitä, koipipaloja ja -reisiä. Valmiiksi grillattua broileria ostettiin harvemmin, mutta monien mielestä se oli kätevää pikaruokaa ja joistakin suurta herkkua.

Siipikarjanlihan marinointi jakoi voimakkaasti mielipiteitä. Marinoimatonta lihaa suosivat painottivat ruoan itse tekemistä ja hyvää makua. Valmiiksi marinoitun suosijat puolestaan korostivat ruoanvalmistuksen helppoutta ja nopeutta. Ne, jotka ostivat vaihdellen molempia, toivat esiin ruoanlaittotilanteiden erilaisuuden. Arkisin ruoka halutaan valmiiksi nopeasti ja vähällä vaivalla, jolloin marinoitua ja paloitellut tuotteet ovat käteviä. Viikonloppuisin ruoanvalmistukseen on aikaa panostaa ja silloin valitaan mielellään esimerkiksi marinoimatonta rintafilettä.

Suomalaista siipikarjanlihan tarjontaa keskustelijat pitivät melko samantapaisena, joskin monilla oli omat suosikkituotteensa. Ostopäätökseen vaikuttivat keskustelijoilla lihan käsittelyaste ja pakkauskoon sopivuus kulloiseenkin tarpeeseen sekä hinta. Pakkausmerkinnöistä tärkeimpiä olivat päiväysmerkinnät, koostumustiedot ja alkuperää osoittavat merkinnät.

Siipikarjanlihan käsittelyssä ja säilyttämisessä keskusteluihin osallistuneet olivat tavanomaista huolellisempia ja kiinnittivät erityistä huomiota hygieniaan ruoanvalmistuksessa. Salmonellan esiintyminen tiedostettiin, samoin kuin se, että hygieenisyyden lisäksi ruoan riittävällä kypsennyksellä salmonellatartunnalta voidaan välttyä. Lisäksi salmonellan riskin tiedettiin uutisointien perusteella olevan suomalaista siipikarjanlihaa käytettäessä vähäinen tai olematon.

Siipikarjanlihan suomalainen alkuperä oli keskustelijoille tärkeää. Suomalaista siipikarjanlihaa pidettiin turvallisena. Lisäksi yleinen asenne oli,

että ostamalla kotimaisia elintarvikkeita otetaan samalla kantaa muun muassa ympäristön ja työllisyyden puolesta. Suomeen tiedettiin tuotavan siipikarjanlihaa ulkomailta, mutta sitä, miten paljon ja mihin käyttöön ulkomainen siipikarjanliha käytetään, osattiin vain arvella. Suomalaisen tuotannon suosiminen oli paljolti periaatteellista. Monet eivät myöskään siipikarjanlihaa ostaessaan tulleet ajatelleeksi lihan alkuperää, koska olettivat tarjonnan valtaosin olevan suomalaista. Siipikarjanlihantuotanto miellettiin hyvin tehdasmaiseksi tehotuotannoksi. Huolestuttavimpana piirteenä pidettiin nopeaan kasvuun tähtäävää tuotantotapaa ja lintujen ahtaita kasvatusoloja. Tärkeäksi koettiin broilerin ruokinta, jonka arveltiin vaikuttavan lihan makuun.

Kodin ulkopuolella ruokailtaessa broilerieria oli sopiva valinta nimenomaan lounasaikaan. Syynä tähän on broilerinlihan terveellisyys, helposti sulavuus ja edullinen hinta. Tieto broilerierian valmistusaineista ja lihan alkuperämaasta kiinnostivat. Tästä huolimatta esimerkiksi lihan alkuperää ei yleensä tilannesyistä tiedusteltu. Lounasaikaisen ruokailun ripeää sujuvuutta ei haluttu hidastaa tai ulkona syömiseen liittyvää elämyksellisyyttä, miellyttävää tunnelmaa ei haluttu pilata kysymysten esittämisellä. Lisäksi luotettiin ammattilaisten kykyyn hankkia asiakkaita varten parhaat raaka-aineet.

Broilerinlihan käytön lisäämistä ei monikaan suunnitellut. Uusia tuotteita toivottiin erityisesti marinoimattoman broilerinlihan valikoimaan. Toisaalta monet olivat kiinnostuneita broilerin sijaan muista linnuista, kuten ankasta ja hanhesta. Laajaan, mutta suhteellisen homogeenisena pidettyyn broilerintarjontaan kaivattiin massatuotannosta erottuvaa laatutuotantoa kuten muun muassa luomubroileria ja laatumerkittyä broileria. Laadukuus liitettiin broilerin ruokintaan ja nykyistä eettisempiin kasvatusoloihin, joiden ansiosta saataisiin paremmalta maistuvaa siipikarjanlihaa.

Ryhmäkeskustelujen perusteella suomalaisen broilerintuotannon vahvuutena voidaan kuluttajien näkökulmasta pitää lihan turvallisuutta ja tuotteiden helppokäyttöisyyttä. Broilerintuotannon haasteena ovat muun muassa lihan hintakehitys ja ruokatottumusten muutokset. Tutkimuksen perusteella osa oli hieman kyllästynyt tavanomaiseen broileriin ja tunsu kasvavaa kiinnostusta vaihtoehdoilla tavalla tuotettua broileria sekä kanan ja kalan käyttöä kohtaan.

## LÄHTEET

- Isoniemi M, Forsman-Hugg S, Paananen J, Pouta E, Mäkelä J (2008) Turvallista, terveellistä ja maukasta. Kuluttajien käsityksiä broilerista. Teoksessa: S Forsman-Hugg, H Turunen (toim.) Näkökulmia suomalaisen siipikarjanlihan tuotannon, kilpailukykyyn, kulutukseen ja kauppaan. Maa- ja elintarviketalous 124. Helsinki: MTT. 75–98.
- Kennedy OB, Stewart-Knox BJ, Mitchell PC, Thurnham DI (2004) Consumer perceptions of poultry meat: a qualitative analysis. *Nutrition & Food Science* 34 122–129.
- Kjærnes U, Roe E, Bock B (2007) Societal concerns on farm animal welfare. In: Assuring animal welfare. From societal concerns to implementation. Proceedings 2<sup>nd</sup> Welfare Quality Stakeholders Conference, pp. 13–18.
- Minkkinen P (2006) Ravintolaruokailun trenditutkimus 2006. TNS Gallup Oy. Suomen Hotelli- ja Ravintolaliitto SHR ry.
- Rantanen M (2006) Joka kyökin herkku. (Sunnuntai). Helsingin Sanomat 12.3.2006.
- Special Eurobarometer 229 (2005) Attitudes of consumers towards the welfare of farmed animals.
- Suomen Broileryhdistys ry (2008) <http://www.siipi.net/broileri/index.html>. Viitattu 1.4.2008.
- Suomen Gallup Elintarviketieto Oy (2003) Kuluttajien arvo- ja asennetutkimus.
- Suomen Gallup Elintarviketieto Oy (2006) Kuluttajien usko ei ole horjunut Suomessa tuotetun siipikarjanlihan laatuun. Lehdistö-tiedote 13.4.2006.
- Suomen Gallup Elintarviketieto Oy (2007a) Ruokatieto 2007.
- Suomen Gallup Elintarviketieto Oy (2007b) Siipikarjanlihan tuotantotapakäsitykset.
- Varjonen J (2000) Trendejä vai kaaosta? Ruokattumusten ja ruokatalouden hoidon muutokset 1980- ja 1990-luvuilla. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisu 2. Helsinki.
- Yeung RMW, Morris J (2001) Consumer perception of food risk in chicken meat. *Nutrition & Food Science* 31 270–279.



## Taulukko 1. Ryhmäkeskusteluihin osallistuneiden taustatiedot

		N = 37	%
Sukupuoli	Naiset	19	51
	Miehet	18	49
Ikäryhmät	Alle 35-vuotiaat	9	24
	35–50-vuotiaat	8	22
	Yli 50-vuotiaat	20	54
Koulutus	Perusaste	1	3
	Keskiaste	16	43
	Korkea-aste	19	51
	Tieto puuttuu	1	3
Taloustyyppi	Yhden henkilön talous	4	11
	Kahden aikuisen talous	22	60
	Talous, jossa alle 18-v. lapsia	9	24
	Muu talous	2	5
Aterioiden valmistaminen taloudessa arkisin	Tehdään pääasiassa itse raaka-aineista	24	65
	Käytetään enimmäkseen puolivalmisteita	7	19
	Tehdään pääasiassa itse raaka-aineista ja käytetään paljon puolivalmisteita	4	11
	Syödään enimmäkseen kodin ulkopuolelle	2	5
Vastaaminen talouden elintarvikkeiden ja muiden päivittäistavaroiden ostamisesta	Osanottaja yksin	10	27
	Osanottaja yhdessä jonkun muun kanssa	22	59
	Joku muu talouden jäsen	5	14

## Ryhmäkeskustelurunko

1. Mikä on teidän lempibroileriruokanne? (verryttelykysymys esittelykierroksella)
2. Siipikarjanlihan (broileri/kalkkuna) valintakriteerit ja käyttötavat sekä ruoanvalmistus
  - Missä muodossa useimmiten ostatte broileria/kalkkunaa?
  - Millä perusteella valitsette broileria/kalkkunaa kaupasta? Miksi tärkeä/tärkeitä?
  - Mikä mielestänne on hyvä tuote/huono tuote?
  - Eroavatko eri valmistajien tuotteet mielestänne?
  - Miten hyvin broileri/kalkkuna soveltuu ruoanvalmistukseen?
  - Mikä on erilaisten ateriatilanteiden vaikutus valintaan?
  - Miten käsittelette ja säilytätte broileria/kalkkunaa?
  - Mille broileri/kalkkuna on vaihtoehto?
3. Siipikarjanlihan valinta kodin ulkopuolella ruokailtaessa
  - Valitsetteko broileri-/kalkkunaruokia ruokaillessanne kodin ulkopuolella? Miksi?
  - Jos valitsette kodin ulkopuolella syödessänne broileri/kalkkunaruoaan, niin mitä asioita haluatte tietää valitsemastanne ruokalajista? Kysyttekö niitä?
3. Siipikarjanlihaketju
  - Mikä on teidän näkemyksenne suomalaisen siipikarjanlihan tarjontaketjusta alkaen tuotannosta kauppaan ja ruokapöytään asti? Esitemateriaalin käyttö!
  - Miten laadukkaita/turvallisia pidätte suomalaisia broileri/kalkkunatuotteita?
  - Entä oletteko samaa mieltä ulkomaisten broileri/kalkkunatuotteiden laadusta ja turvallisuudesta?
  - Tutustutteko broileria/kalkkunaa ostaessanne tuotteiden pakkausmerkintöihin? Muistuko mieleenne mitään erityisesti broileri/kalkkunatuotteissa esiintyvää merkintää?
4. Siipikarjanlihan tulevaisuus omissa kulutustottumuksissa
  - Miten oma siipikarjanlihan kulutuksenne on muuttunut? (ennen–nyt)
  - Mitä arvelette, tuleeeko siipikarjanlihan kulutuksenne muuttumaan siitä, mitä se nyt on?
  - Millaisia tuotteita toivoisitte markkinoille? (jotakin tuttua, suosittua lisää–täysin uutta)



## **OSA II**

# **Siipikarjanlihan kulutus ja käyttötavat ruokapalveluissa**

**Jaana Paananen, MTT Taloustutkimus**



# 1 TAUSTA JA TAVOITTEET

Siipikarjanlihan tuotantostrategiassa (MMM 2004a) siipikarjanlihan kotimaisen kulutuksen ennustetaan kasvavan lievästi seuraavan 5–10 vuoden ajanjaksolla. Valtaosa vähittäiskauppamyynnissä olevasta siipikarjanlihasta tulee olemaan suomalaista. Tuonnin osuuden ennustetaan kasvavan lähinnä ruokapalveluissa horeca-sektorilla, koska jalostava teollisuus on sitoutunut pääosin suomalaisen raaka-aineen käyttöön. Kun samalla kodin ulkopuolella syöminen on lisääntynyt, merkittävä osa siipikarjanlihan kulutuspäätöksistä tehdään horeca-sektorilla. Toisin kuin vähittäiskaupassa, horeca-sektorilla kuluttajat eivät useinkaan voi valita ateriaansa raaka-aineen alkuperän tai tuotantotavan perusteella. Valinta tehdään usein eri ateriavaihtoehtojen perusteella, jolloin sen ratkaisevat esimerkiksi aterian terveellisyys, keveys tai hinta. Ruokapalveluja käyttää päivittäin 33 prosenttia väestöstä. Vuonna 2007 Suomessa ruokapalvelut tarjosivat yhteensä 797 miljoonaa ateriaa, josta julkisten ruokapalvelujen osuus oli 54 prosenttia (A.C. Nielsen Finland Oy).

Suomalaisen ruoan ja esimerkiksi lähiruoan ostaminen valtion ja kuntien ruokapalveluissa ei ole itsestään selvyyttä, mikä johtuu julkisia hankintoja koskevasta laista (Laki julkisista hankinnoista 30.3.2007/348). Sen mukaan hankintamäärien ylittäessä kansallisen kynnyksarvon, joka on tavara- ja palveluhankinnoissa 15 000 euroa, julkisilla suurkeittiöillä on kilpailuttamisvelvoite. Julkisissa hankinnoissa esimerkiksi alueen talouden, työllisyyden tai kuljetusmatkojen korostaminen ei ole sallittua. Kokonaistaloudellisuuden määrittelyssä voidaan kuitenkin kriteereinä käyttää esimerkiksi tuoreutta, turvallisuutta, jäljitettävyyttä ja ympäristöystävällisyyttä sekä toimituspäivää tai toimitus- tai toteutusaikaa taikka elinkaarikustannuksia. Käytettäessä valintaperusteena kokonaistaloudellista edullisuutta vertailuperusteet ja niiden suhteellinen painotus on ilmoitettava hankintailmoituksessa tai tarjouspyyntöasiakirjoissa. (Laki julkisista hankinnoista 30.3.2007/348, Seppälä ym. 2004).

Ruokapalveluita käyttäessään kuluttajat eivät välttämättä tiedä heille tarjottavien aterioiden raaka-aineiden alkuperää. On mahdollista, että suomalainen kuluttaja ei tule edes ajatelleeksi esimerkiksi broilieriaterian alkuperää tai tuotantota-

paa. Ruokaillessaan kodin ulkopuolella kuluttajat pitävät alkuperää tarpeellisempana tietoa ruokannosten valmistusaineista, valmistuspaikasta ja ravintosisällöstä. (Isoniemi ym. 2006). Kuluttajien arvo- ja asennetutkimuksessa (Suomen Gallup Elintarviketieto 2003) merkittävä osa vastaajista piti ravintolassa syömänsä aterian raaka-aineiden kotimaisuutta tärkeänä. Tästä huolimatta vain kymmenen prosenttia kuluttajista tiedustelee ruoan alkuperää kodin ulko-puolella syödessään, jos alkuperä ei ole selvästi esillä. Kiinnostus lihan alkuperään näyttää pienentyneen hieman vuoteen 2003 verrattuna (Pohjolainen 2004.) Sen sijaan kuluttajien luottamus Suomessa tuotettuun siipikarjanlihan turvallisuuteen ja turvallisuuden ylläpitämiseen on vahvaa. Suomen Gallup Elintarviketiedon (2006) mukaan 99 prosenttia vastaajista (N = 461) piti Suomessa tuotettua siipikarjanlihaa turvallisena ruokana. Edelleen 96 prosenttia vastaajista oli tyytyväisiä liha-alan ja viranomaisten viimeaikaiseen toimintaan siipikarjanlihan turvallisuuden varmistamiseksi.

Tämän osion tavoitteena oli tuottaa tietoa siipikarjanlihan kulutuksesta, kulutustavoista ja valintapäätöksistä erityyppisissä ruokapalveluissa horeca (hotelli-, ravintola- ja catering) -sektorilla. Tutkimuksessa selvitettiin ruokapalvelun siipikarjanlihalle ja toimittajille asettamia valintakriteereitä sekä heidän odotuksia siipikarjanlihan laadun tulle. Lisäksi tarkasteltiin ruokapalvelun ja ruokailija-asiakkaiden välistä vuorovaikutusta sekä ruokapalvelun edustajien näkemyksiä vastuullisesta toiminnasta omissa organisaatioissa ja laajemmin elintarvikealalla.

## 2 TUTKIMUSAINEISTO

Aineisto hankittiin haastattelemalla henkilökohtaisesti 18 ruokapalvelun liharaaka-aineiden hankinnoista vastaavaa tai päätöksenteossa mukana olevaa henkilöä. Haastatellut henkilöt olivat keittiöpäälliköitä, ruokapalveluesimiehiä, hankintajohtajia sekä lisäksi mukana oli muutama tuotekehityspäällikkö. Haastatellut henkilöt rekrytoitiin harkinnanvaraisesti erityyppisistä ruokapalveluista pääpainon ollessa tunnetuissa ja suurissa henkilöstöravintola- ja hotelliravintolaketjuissa ja julkisissa suurkeittiöissä. Aineisto kerättiin Satakunnan, Pohjanmaan, Keski-Suomen ja Pohjois-Savon ja Uudenmaan maakunnista, koska mukaan haluttiin vahvoja siipikarjanlihantuotannon alueita ja alueita, joissa ei tuoteta siipikarjanlihaa. Haastatellut tehtiin marraskuun 2006 ja tammikuun 2007 välisenä aikana.

Haastattelut toteutettiin kaikissa tapauksissa yhdenmukaisesti; haastateltavilta kysyttiin puhelimitse heidän halukkuuttaan osallistua tutkimukseen. Haastateltaville lähetettiin tutkimusta kuvaava saatekirje (liite 1) ja kysymykset (liite 2) etukäteen, ja haastattelut suoritettiin kysymysrungon mukaisessa järjestyksessä. Haastatteluteemat olivat 1) ravintolan taustatiedot, 2) siipikarjanlihan valintakriteerit ja käyttötavat sekä aterioiden suunnittelu, 3) ruokailija-asiakkaat ja vastuullisuus sekä 4) siipikarjanlihaketjun laatu. Haastateltavat suhtautuivat tutkimukseen myönteisesti ja osoittivat kiinnostusta tutkimusaihetta ja tuloksia kohtaan. Yksi julkisen suurkeittiön edustaja kieltäytyi haastattelusta kiireen takia.

Haastattelut nauhoitettiin ja litteroitiin. Haastatellut kohteet on taulukoitu (liite 3) siten, että ensimmäisessä sarakkeessa on kuvattu ruokapalvelun toimintamuoto ja toimipisteiden lukumäärä<sup>1</sup>, toimipisteissä valmistettavat ateriamäärät vuosittain, siipikarjanlihan tarjontamäärät kg/vuosi. Lisäksi haastatelluista kohteista on taulukoitu siipikarjanlihan käyttömuodot sekä broilerin- että kalkkunanlihan osalta (liitteet 4 ja 5). Siipikarjanlihan käyttömuotoja koskevat tiedot ovat kuitenkin vain suuntaa-antavia, sillä ketjuuntuneilla ruokapalveluilla saattaa olla käytössä parhaimmil-

laan jopa 60–70 erilaista siipikarjanlihatuotetta. Litteroidut tekstit koodattiin haastattelukysymysten mukaisesti neljään teemakokonaisuuteen siten, että ne ovat edelleen jäljitettävissä alkuperäiseen aineistoon. Tämän jälkeen aineisto analysoitiin merkityksiä tiivistämällä ja luokittelemalla siten, että ruokapalvelun edustajien siipikarjanlihalle ja toimittajille asettamat keskeiset valintakriteerit ja odotukset saatiin esille.

Ruokapalvelua edustavassa aineistossa oli mukana erityyppisiä ja erikokoisia ravintoloita ja suurkeittiötä. Kaksi kaupallista ja yksityistä ruokaravintolaa, kuusi hotelli- tai ravintolaketjuun kuuluvaa ruokaravintolaa, kolme kylpylähotellin ruokaravintolaa ja kolme julkista suurkeittiöyksikköä sekä neljä kansainvälistä henkilöstöravintolaketjua. Haastatteluiden ulkopuolelle rajattiin mm. pikaruokaravintolat, grillikioskit ja kahvilat sekä liikenneasemien ravintolat. Pääpaino henkilökohtaisesti haastattelemalla kerättyssä aineistossa oli suuria ateriovolyymejä vuosittain tarjoavat ruokapalvelut ja niiden edustajien näkemykset ja kokemukset siipikarjanlihasta. Haastatelluista ruokapalveluista yhdellä oli käytössä Hyvää Suomesta -ravintolatunnus.

Haastatelluissa ruokapalveluissa tarjottiin arviolta 90 miljoonaa ateriaa vuosittain (liite 3), joka on noin 11 prosenttia Suomessa ruokapalveluissa tarjottavasta ateriamäärästä. Vuosittainen ateriamäärä on kuitenkin suuntaa-antava, sillä osa ruokapalvelujen edustajista ilmoitti ateriamäärät päivätasolla. Päivittäin tarjottavista ateriamäärästä on laskettu vuosittainen ateriamäärä opiskelijaravintoloiden osalta siten, että ateriamäärä/päivä on kerrottu 190, joka on koulu- ja ruokailupäivät vuodessa. Vastaavasti henkilöstöravintoloiden osalta ruokailupäiviä tulee keskimäärin 220 päivää vuodessa. Lisäksi yhden haastatellun kohteen osalta ateriamäärät ilmoitettiin ruokamyyntinä (euroa/vuosi) koko hotelliravintolaketjussa.

<sup>1</sup> Kaikista ruokapalveluyrityksistä ei ole tietoja koko ketjun toimipisteiden lukumäärästä, näiltä osin tiedot ovat yksittäisen toimipisteen tietoja.

### 3 RUOKAPALVELUN NÄKEMYKSIÄ SIIPIKARJANLIHASTA JA TUOTANTOKETJUSTA

Tutkimukseen osallistuneet ruokapalvelut käyttivät siipikarjanlihaa yhteensä noin 1,2 miljoonaa kiloa vuodessa. Käytettävä siipikarjanliha oli suomalaista. Haastatelluista vain kaksi kertoi, että heidän edustamassaan ruokapalveluissa käytetään tällä hetkellä pääosin ulkomaista siipikarjanlihaa. Erityyppisen siipikarjanlihan tarjonta ravintoloissa vaihteli ja jakaantui karkeasti siten, että broileria hankittiin ja tarjottiin 80 prosenttia ja kalkkunaa 20 prosenttia.

#### 3.1 Siipikarjanlihan valintakriteerit

Tärkeimpien siipikarjanlihalle asetettujen valintakriteereiden osalta aineisto jakaantui kahtia. Haastatelluista puolelle ensimmäinen valintakriteeri oli siipikarjanlihan suomalainen alkuperä. Vastaavasti puolelle haastatelluista ensimmäinen valintakriteeri oli laatu, hinta-laatusuhde tai hinta, mutta näistä kolmella myös suomalainen alkuperä oli mukana yhtenä valintakriteerinä. Laatutekijöinä he painottivat siipikarjanlihan makua, mureutta, rakennetta, kokoa ja käyttötarkoitukseen sopivuutta. Siipikarjanlihan suomalaista alkuperää valintakriteerinä haastatellut perustelivat turvallisuudella, jäljitettävyydellä, asiakaslähtöisyydellä ja asiakkaiden odotuksilla, suomalaisuuden arvostuksella ja työllistävyydellä. Vastaavasti liiketoiminnalliset lähtökohdat ja määrärahat asettivat hinnan yhdeksi keskeiseksi valintakriteeriksi.

Haastatelluilta myös kysyttiin, mikä on hinnan merkitys suhteessa siipikarjanlihan muihin valintakriteereihin. Hintaa pidettiin yhtenä kriteerinä muiden valintakriteereiden joukossa ja sen painoarvo vaihtelee hieman ruokailija-asiakasryhmän mukaan. Hinnan merkitys suhteessa muihin valintakriteereihin korostui, kun kysymyksessä on lounas-, koulu- tai opiskelijaruokailijat. Vastaavasti erikoislaatutekijöiden merkitys suhteessa muihin valintakriteereihin korostui, kun kysymyksessä on kokous-, tilaus- tai esimerkiksi à la carte -ruokailijat. Tällöin hinnalla ei ole niin suurta merkitystä suhteessa muihin valintakriteereihin. Suomalaista siipikarjanlihaa muutamit haastatellut pitivät vastaavaa ulkomaista lihaa kalliimpana, mutta

esimerkiksi naudanollihaa edullisempänä, jolloin hintaerolla ei katsottu olevan merkittävää painoarvoa. Vastaavasti muutamit haastatellut korostivat suomalaista alkuperää, jolloin siitä myös ollaan valmiita maksamaan ulkomaista siipikarjanlihaa korkeampaa hintaa.

Valintakriteereiden pysyvyyden suhteen aineisto jakaantui kahtia. Valintakriteereiden pysyvyydellä tarkoitettiin toimitussopimuksen mukaista ajanjaksoa. Ovatko kriteerit voimassa koko toimitusjakson vai muuttuvatko ne esimerkiksi vuosittain tai jopa viikoittain? Haastatelluista puolelle siipikarjanlihan valintakriteerit ovat pysyviä toimitussopimuksen ajan. Puolet haastatelluista katsoi, että valintakriteerejä tulee uudelleen tarkastella, jos esimerkiksi siipikarjanlihan hinta tai laatu muuttuu tai jos Suomessa esiintyy tai uutisoidaan lintuinfluenssasta. Suomalaisilla elintarvikeyrityksillä ja lihatukuilla on tarjolla myös ulkomaista siipikarjanlihaa. Haastateltujen mukaan lihan alkuperä on kuitenkin selvästi ostajan nähtävillä tarjouksissa ja esitteissä. Ulkomaista siipikarjanlihaa valitaan tarjolla olevan erikoistuotevalikoiman ja lihatukkujen tarjonnan sekä myös jossain määrin suomalaiseen siipikarjanlihaan verrattuna alhaisemman hinnan perusteella.

Siipikarjanlihan tuotannon ja tarjontaketjun eettisten tekijöiden merkitys hankinnoissa jakoi ruokapalvelujen edustajien näkemyksiä. Puolet haastatelluista kertoi, että eettisillä tekijöillä on merkitystä ja painoarvoa hankinnoissa. Erityisesti muutamille kansainvälisille ruokapalveluketjuille eettisten tekijöiden huomioiminen hankinnoissa näyttäisi olevan kilpailutekijä ja tavoite päästä edelläkävijän asemaan. Tuotannon eettisyyden painoarvo näkyy ruokapalvelujen hankinnoissa lähinnä siten, että ostajana tiedostetaan eettiset tekijät, esimerkiksi lintujen kasvatustavat ja olosuhteet sekä terveystilanne. Suomalaisia siipikarjan tuotantotapoja haastatellut pitivät eettisenä toimintana, mutta tuotannon eettisiä tekijöitä ei sinänsä vaadita tai ne eivät ole valintakriteereinä hankinnoissa. Muutamit haastatellut nostivat esille, että eettisillä tekijöillä on enemmän merkitystä hankinnoissa silloin, jos asiakkaat sitä kysyvät. Vajaalle puolelle haastatelluista ruokapalveluista eettisillä tekijöillä ei ollut painoarvoa hankittaessa siipikarjanlihaa.

Lähes kaikki haastatellut kertoivat, että myös kukaan ruokailija-asiakkaat eivät ole osoittaneet kiinnostusta siipikarjanlihan eettisiin seikkoihin. Haastatellut kokivat, että kuluttajilla on yleensä

mielikuva ja luottamus elintarvikeyritysten toimintatapoja ja eettisiä kasvatusperiaatteita kohtaan. Muutamat haastatellut nostivat esille, että ruokailija-asiakkaiden kiinnostus ja kysyntä kohdistuu Reilun Kaupan tuotteisiin ja luomutuotteisiin. Eräs haastateltu totesi, että eniten eettisyyteen ja yhteiskuntavastuuseen liittyvät asiat mietityttävät ja puhuttavat yliopistojen ja korkeakoulujen opiskelijoita.

Suurimmalla osalla haastatelluista ei ollut tarkkaa tietoa ulkomaisen siipikarjanlihan tuontimäärästä. Kuitenkin he arvelivat ulkomaisen siipikarjanlihan tuontimäärän Suomeen tulevaisuudessa entisestään kasvavan lisääntyneen tarjonnan ja alhaisen hinnan myötä. Haastatelluille kerrottiin, että vuonna 2004 Suomeen tuotiin noin seitsemän prosenttia siipikarjanlihaa ulkomailta. Osa haastatelluista piti tuontimäärää yllättävän pienenä ja arveli elintarviketeollisuuden käyttävän ulkomaista lihaa jatkojalostaessaan puolivalmisteita ja valmisruokia. Eräs haastateltu korosti, että raaka-aineen alkuperästä keskusteltaessa huomio tulisi kiinnittää julkisten suurkeittiöiden erityisesti lasten ja vanhusten ruokapalveluihin. Hän arveli, että esimerkiksi julkisissa ruokapalveluissa tarjottavat valmisbroileripullat tai vastaavat ainekset on valmistettu ulkomaisesta raaka-aineesta. Tällä hetkellä suurkeittiötukuilla ja myös suomalaisilla lihataloilla on muun muassa kysyntähuippujen tasoittamiseksi tarjolla ulkomaista siipikarjanlihaa.

### **3.2 Suomalaisen ja ulkomaisen siipikarjanlihan vahvuudet**

Suomalaisen siipikarjanlihan selkeänä vahvuutena ruokapalvelujen edustajat pitivät tuoreutta. Lisäksi turvallisuus, tautivapaus, jäljitettävyys ja lyhyt tuotantoketju nousivat esille suomalaisen siipikarjanlihaketjun vahvuuksina. Suomalaisen tuotantoketjun valvontaa ja toimijoiden omavalvontaa elintarvikeketjussa ruokapalvelujen edustajat pitivät korkeatasoisena. Lisäksi logistiikka on toiminut hyvin esimerkiksi kylmäautosta ravintolan kylmähuoneeseen asti, ja elintarvikkeiden laatu on ollut vaaditulla tasolla. Eräs haastateltu kaipasi lisää tietoa elintarvikkeiden kuljetusvaiheen viranomaisvalvonnasta ja kuljetuksen omavalvonnasta. Myös kuluttajien luottamus suomalaiseen siipikarjanlihaketjuun on yksi keskeinen vahvuus. Eräs ruokapalvelun edustaja piti Suomessa käytävän kaupankäynnin vahvuutena vakaampaa hintatasoa

verrattuna globaaliin kaupankäyntiin. Globaalissa kaupankäynnissä hinta muuttuu viikoittain, ja globaaleilla markkinoilla käydään enemmän elintarvikkeiden eräkohtaista kauppaa.

Ulkomaisen siipikarjanlihan vahvuuksina pidettiin hintaa, tasalaatuisuutta muun muassa mureutta ja kokoa sekä hinta-laatusuhteeltaan hyvää erikoistuotevalikoimaa. Esimerkkinä nostettiin esille brasilialaisen ja thaimaalaisen broilerinlihan hyvä ulkoinen laatu sekä valkoinen ja siisti liha, mikä sopii erittäin hyvin salaatteihin. Erikoistuotteista ankan-, sorsan- ja hanhenliha on Ranskasta hankittuna tasalaatuista ja edullista verrattuna vastaaviin suomalaisiin tuotteisiin. Ulkomainen siipikarjanliha on haastateltujen mielestä sopivinta broilerisalaatteihin, kanaviillokkiin, erikoislinnuista valmistetut ateriat edustusruokailuun ja gourmetravintoloiden ruokalistoilta. Ulkomaisen ja suomalaisen siipikarjanlihan sopivuudessa eri käyttötarkoituksiin ei koettu olevan eroja. Muutamat haastatelluista korostivat, että suomalainen broilerinliha sopii kaikkeen ruoanvalmistukseen ja suikalebroileri on helppokäyttöinen esimerkiksi opiskelijoille tarkoitettujen aterioiden valmistuksessa.

### **3.3 Siipikarjanlihaketjun laatu**

Näkemykset turvallisesta broileri- ja kalkkunatuotteesta yhdistettiin tuotteeseen, pakkaukseen ja koko laatuketjuun sekä myös siipikarjan terveystilanteeseen. Tuotteeseen ja pakkaukseen liittyvissä turvallisuusnäkemyksissä korostuivat tuotteen tuoreus, laatustandardin mukainen tuote, ehjä sopivankokoinen pakkaus ja vaatimusten mukaiset pakkausmerkinnät. Merkinnöistä alkuperämaa ja päivämäärät (valmistus, pakkaus, viimeinen käyttö- ja myyntipäivämäärä) korostuivat tärkeimpinä tietoina. Suurkeittiössä liharaaka-aineen oikea lämpötila, tuoreus, helppokäyttöinen pakkauskoke ja oikeat käsittely- ja kypsennystavat ovat perusta turvalliselle broileri- ja kalkkunaruoalle. Yhtenä turvallisuuden osatekijänä pidettiin tuotteiden korkeaa esikäsittelyastetta, jolloin ra'an siipikarjanlihan käsittely suurkeittiössä jää mahdollisimman vähäiseksi. Tuote koettiin turvallisenä, kun se voidaan suoraan pakkauksesta käyttää ruoanvalmistukseen.

Koko laatuketjun merkitys korostuu turvallisen broileri- ja kalkkunatuotteen tuottamisessa. Tähän liittyen korostuivat toimittajan luotettavuus, katkeamaton kylmäketju, lintujen alkukasvatus, laki-

sääteinen koulutus, omavalvonta ja tuotteen alkuperätieto. Luotettava toimittaja täyttää tuotannon ja valmistuksen osalta vaaditut kriteerit laatujärjestelmän ja asiakkaan omavalvonnan mukaisesti. Tuotteita kuljettavan yrityksen kuljetuskalusto ja kuljetuslaatikot vastaavat vaadittua puhtaustasoa. Toimitus tapahtuu sovittuna aikana, ja tuotteita toimitetaan tilausta vastaava sovittu määrä. Lisäksi muutamit haastatellut nostivat esille sekä suomalaisen siipikarjanlihan tuotantomallin että isojen jalostusyritysten hygieniä- ja laatujärjestelmän luotettavuuden. Myös tuotteen alkuperämaan avulla pystytään entistä paremmin varmistamaan tuotteen turvallisuus. Osa haastatelluista korosti siipikarjan terveystilannetta, tautivapautta turvallisen broilerin ja kalkkunaruoan perustana.

Siipikarjanlihan laatuketjun toimintaan oltiin pääosin tyytyväisiä. Ruokapalveluissa ei oltu kohdattu ongelmia, eikä ollut tarvinnut tehdä reklamaatioita siipikarjanlihatuotteisiin tai sen toimitus- ja tarjontaketjuun liittyen. Eräs haastateltu nosti esille, että suuriin pakkauksiin pakasteena pakattu siipikarjanliha on turvallisuusriski, sillä sen sulaminen loppukäyttöä varten on epätasaista. Suurkeittiö oli poistanut tuotteen käytöstä ja hankintalistalta. Toinen haastateltu puolestaan nosti esille, että kuljetusyhtiöltä ei ole saatavilla dokumentteja tuotteiden kuljetuksen aikaisista lämpötiloista vaan suurkeittiön edustaja mittaa tuotteen lämpötilan vastaanottovaiheessa. Hänen mielestään kuljetusyhtiöiden keskittäminen muutamaisiin suuriin toimijoihin vaikeuttaa asiakkaan ja toimittajan välistä kehitystyötä, koska yksittäinen kuljettaja ei voi edistää asioita asiakkaan toivomalla tavalla.

Suomessa viranomaisten elintarvikevalvontaa pidettiin riittävänä ja luotettavana. Haastatellut kokivat, että he saavat riittävästi tietoa tavarantoimittajilta ja maahantuojilta myös ulkomaisen elintarvikeketjun valvonnasta. Esimerkiksi elintarvikkeiden maahantuojilta on saatavilla tarkat tiedot ja kuvaukset koko tuotanto- ja toimitusketjusta. Lisäksi kansainvälisillä ruokapalveluketjuilla on eurooppalaiset osto-organisaatiot, joiden toimesta ulkomaiset raaka-aineet auditoidaan tilaavan ruokapalvelun laatumääritelmien mukaisesti. Ainoastaan tullin elintarvikkeiden tarkastustoiminta koettiin hieman väljäksi ja jopa hallitsemattomaksi tuotteiden liikkuessa entistä vapaammin EU:n alueella. Tästä toivottiinkin enemmän suurkeittiöille tarkoitettua tietoa, esimerkiksi viranomaisen, kuten tullilaboratorion tai Eviran ulkomaisiin elin-

tarvikkeisiin kohdistuneista valvontamääristä ja -tiheydestä.

### 3.4 Jäljitettävyys elintarvikeketjussa

Kaikki ruokapalvelujen edustajat pitivät jäljitettävyyttä elintarvikeketjussa tärkeänä asiana. Se on tärkeää esimerkiksi ruokamyrkytystapausten tai muiden mahdollisten ongelmatilanteiden selvittämiseksi. Siksi jäljitettävyyttä myös suurkeittiöstä eteenpäin ruokailijoille pidettiin tärkeänä. Lisäksi siipikarjanlihan osalta jäljitettävyys koko elintarvikeketjun osalta on keskeistä, sillä siipikarjanlihan käytössä esimerkiksi salmonellaa pidettiin yhtenä riskitekijänä. Jäljitettävyys on myös osa suurkeittiöiden laadunvalvontajärjestelmää. Muutamissa ruokapalveluissa jäljitettävyyttä korostettiin ehdottomana periaatteena ja lupauksena ruokailijoille. Muutamit ruokapalvelujen edustajat puolestaan kokivat, että jäljitettävyys on hyvä asia ja toteutetaan omavalvonnan mukaisesti lähinnä mahdollisia ongelmatilanteita ja viranomaisia varten.

Jäljitettävyys nähtiin ruokapalveluissa tuotteen ja toimitusketjun teknistä tietoa laajempänä asiana. Eräs gourmet-ravintolan edustaja koki jäljitettävyydellä olevan selvästi lisäarvoa, sillä hän liitti jäljitettävyyden ja myös läpinäkyvyyden erikoistuotteiden tai pientuottajien tuottamien tuotteiden alkuperään ja tuotantoideologiaan. Henkilökohtainen tuntemus tuottajaan auttaa tuntemaan myös tuotteen paremmin, jolloin vahvistuu luottamus tuotteeseen ja sen myötä valmistetun ruoan herkkyyteen. Vastaavasti alkuperältään tuntematon tuote on hänen mukaansa mitänsanomaton, ei henkilöidy kehenkään, jolloin se on massatuote ja sitä käsitellään tehdasmaisesti. Massatuotannolla suurina määrinä tuotetut elintarvikkeet eivät ole tuotanto- tai toimitusketjultaan läpinäkyviä.

Muutamissa ruokapalveluissa oli jäljitettävyyttä elintarvikeketjussa taaksepäin käytännössä toteutettu tai muutoin mielenkiinnosta selvitetty. Lintuinfluenssa-uutisen myötä koko siipikarjanlihaketju käytiin vaihe vaiheelta läpi ja varmistettiin raaka-aineiden suomalainen alkuperä. Kokemusten perusteella tuotetta koskevat tiedot ja alkuperä löytyivät helposti ja nopeasti joko pakkausmerkintöjen, tuontikirjojen tai toimittajan kotisivujen avulla. Vastaavasti yli puolet haastatelluista kertoi, että tuotteen jäljittämiseksi tarvittavat tiedot löytyvät tarvittaessa tavarantoimittajilta, mutta tietoja ei ole käytännössä tarvinnut etsiä. Jäljitettävyyden

käytännön harjoitusta pidettiin hyvänä ajatuksena, mutta toisaalta luotettiin kunkin toimijan tiedonvaihtoon. Lisäksi nostettiin esille, että yhteistyökumppanit eli tavarantoimittajat ovat selvittäneet jäljitettävyyden ketjussa taaksepäin ja nostavat sen myönteisenä argumenttina esille sopimuksia tehtäessä.

### **3.5 Läpinäkyvyys suomalaisessa ja ulkomaisessa elintarvikeketjussa**

Läpinäkyvyys oli käsitteenä haastateluille selvästi jäljitettävyyttä vieraampi, ja niitä pidettiin lähes samoina asioina elintarvikeketjussa, eli tuote on jäljitettävissä eri vaiheittain läpi koko ketjun. Muutaman haastatellun mukaan läpinäkyvyys on sitä, että ketjun kaikkien toimijoiden, esimerkiksi sekä teollisuuden että suurkeittiöiden, omavalvontasuunnitelma ja sen mukainen käytännön toiminta on yhdenmukaista. Näin ollen ketjun eri toimijat tietävät, miten elintarvikkeiden tuotantoon ja valmistukseen liittyvät asiat toteutetaan, paperilla ja käytännössä, ketjun eri vaiheissa. Tällä tarkoitettiin myös sitä, että elintarvikkeiden tuotanto ja valmistus on asetusten mukaista ja hyväksyttävää sekä tuotteet ovat sovitun standardin mukaisia. Läpinäkyvyyteen liitettiin myös elintarvikkeiden tuotannosta ja valmistuksesta saatavien tietojen helppous, esimerkiksi internetissä voisi olla linkkinä tuotenimikkeen jälkeen tiedot kuvattuina eri tuotantovaiheittain pellolta pöytään. Edelleen läpinäkyvyys on myös sitä, että ruokapalvelun edustaja voi sopimuksen mukaisesti mennä tutustumaan elintarvikeyrityksen toimintaan.

Läpinäkyvyyden toteutumiseksi korostettiin avointa tiedonvaihtoa ruoan tuotannosta ja valmistuksesta ruokailija-asiakkaille. Ruoan alkuperä on oltava selvillä ja ruokailija-asiakkaiden on pystyttävä luottamaan ruokapalvelun toimintaan. Läpinäkyvyys tarkoittaa rehellisyyttä tai avoimuutta, ja läpinäkyvä toiminta liittyy enemmän vähittäiskaupan kuin suurkeittiön tarjontaan. Suurkeittiöissä henkilöt, jotka tekevät tuotteiden hankintaan liittyvät sopimukset, ovat tarkkaan tietoisia tuotteeseen ja toimittajaan liittyvistä tiedoista. Tässä mielessä suomalainen elintarvikeketju ei ole kuluttajalle läpinäkyvä vähittäiskaupassa niin kuin se on ammattilaisille suurkeittiöissä. Tavallinen kuluttaja vähittäiskaupassa asioidessaan ei välttämättä saa kaikkea tarvittavaa tietoa tuotteesta.

### **3.6 Ruokapalvelun näkemykset ruokailijoiden odotuksista**

Ruokapalvelujen edustajat olivat hyvin tietoisia ruokailijoiden aterialle ja siipikarjanlihalle asettamista odotuksista. Ruokailijalle tärkeimpiä valintakriteerejä yleensä ruokalajia valittaessa ovat ruoan houkuttelevuus ja ulkonäkö. Siipikarjanlihaa ruokailijat valitsevat sen maun, keveyden, terveellisyyden ja turvallisuuden vuoksi. Myös hinta merkitsee asiakkaiden valinnoissa erityisesti lounasruokailussa.

Haastateltujen mukaan ruokailijat kysyvät ruoan alkuperää ravintolassa erittäin harvoin. He arvelivat, että ruokailijoita kiinnostaa enemmän ruoan terveellisyys ja annoksen energiamäärä, esimerkiksi lautasmalli kuin ruoan alkuperä. Vain kaksi haastatelluista kertoi, että asiakkaat kysyvät ruoan alkuperää päivittäin. Kuitenkin useampi haastatelluista nosti esille, että ruokailijoiden kiinnostus alkuperää kohtaan lisääntyy huomattavasti median ja lintuinfluenssautuisen ohjaamana. Pääsääntöisesti ruokapalveluissa ja ravintoloissa ei myöskään tuoda esille ruoan alkuperää, muutoin kuin kysyttäessä tai ruokaa koskevassa tiedotteessa. Haastatelluista kohteista yhdellä ruokapalvelulla oli käytössään ruoan raaka-aineiden alkuperää osoittava Hyvää Suomesta joutsenlippu-merkintä.

### **3.7 Ruokapalvelun odotukset suomalaiselle siipikarjanlihaketjulle**

Ruokapalvelun edustajat odottavat suomalaiselta teollisuudelta nykyistä enemmän erilaistettuja siipikarjanlihatuotteita kuten kananlihaa. Esimerkkinä kananlihasta valmistettavina ruokina mainittiin kanaviillockki, sitruunakana ja vaaleat kanakastikkeet. Erilaistettuja tuotteita toivottiin myös jyväbroilerin ja kypsien tuotteiden valikoimista esimerkkeinä paahtofileekuutiot, valkosipulibroilerikuutiot sekä salaatteihin lisäävät broileri- ja kalkkunapalat. Lisäksi toivottiin broilerinrintafileen koon osalta enemmän vaihtoehtoja. Ruokapalvelujen edustajat olivat myös kiinnostuneita suomalaisen siipikarjanlihantuotannon kasvatusperiaatteista muun muassa sopimustuotannon ehdoista ja ruokinnasta, rehujen koostumuksesta sekä lintujen terveystilanteesta. Esimerkiksi lintujen terveystilanteesta toivottiin enemmän helppoa ja selkeää tietoa suoraan ruokapalvelujen käyttöön.



Muutamit haastatellut puolestaan korostivat, että tietoa elintarviketeollisuudesta ja siipikarjanlihan tuotannosta on ollut riittävästi saatavilla ja tuotantoketjuun on myös päässyt tutustumaan. Ruokapalvelujen edustajat antoivat myös kiitosta suomalaiselle elintarviketeollisuudelle ja tavaran-toimittajille. Elintarviketeollisuus tiedottaa uutuus-tuotteista hyvissä ajoin ja toimittajien antamat tuotteisiin liittyvät tiedot ja tiedotteet ovat riittäviä ja selkeitä. Elintarviketeollisuus myös kuuntelee ruokapalvelujen toiveita ja tekee tuotekehitystyötä suurten asiakkaiden kanssa. Esimerkiksi kansain-väliset henkilöstöravintolaketjut tuovat uusia ruo-kailmiöitä kansainvälisiltä markkinoilta Suomen elintarviketeollisuuden kehitettäväksi.

## 4 YHTEISKUNTAVASTUUN ELINTARVIKKEKETJUSSA

Yritysten yhteiskuntavastuu (corporate responsibility, corporate social responsibility) nousi 1990-luvulla yritysetiikka käsitteen rinnalle (Kallio & Nurmi 2005). Sen jälkeen yhteiskuntavastuusta on tullut ajankohtainen aihe paitsi osana yritysten johtamista myös yhteiskunnallisessa keskustelussa. Yhteiskuntavastuulla tarkoitetaan yrityksen omiin lähtökohtiin, arvoihin ja strategioihin perustuvaa omaehtoista ja aktiivista vastuullisuutta. Vastuullisen yritystoiminnan taustalla on yhteiskunnan ja kansainvälisen kaupankäynnin kestävä kehityksen tukeminen siten, että yritykset ottavat huomioon taloudellisten arvojen ohella ympäristöä ja ihmisten hyvinvointia koskevat arvot (Teollisuus ja työnantajat 2001, Niskala & Tarna 2003, Kalpala 2004).

Vastuullisuuskysymykset ovat suomalaiselle elintarvikeketjulle ajankohtainen asia (Elintarviketeollisuusliitto 2005, Forsman-Hugg ym. 2006). Elintarviketuotannon globalisoituminen, tuotantoketjun jäljitettävyyden ja läpinäkyvyyden ongelmat, lisääntyvä hintakilpailu, ulkomaisten toimijoiden tulo Suomen markkinoille sekä tavoitteet suomalaisen elintarviketeollisuuden kansainvälistymisestä (esim. SITRAn elintarvike- ja ravitsemusklusteri, www.sitra.fi) edellyttävät osallistumista keskusteluun yritysten vastuullisuudesta ja sen sisällön määrittämisestä suomalaisessa yhteiskunnassa. Eri toimijoiden laatu- ja vastuullisuuteen liittyviä näkemyksiä on selvitetty alkutuotannosta kuluttajille saakka suomalaisessa elintarvikeketjussa (ks. tarkemmin Forsman-Hugg ym. 2006). Lisäksi elintarviketalouden kansallisen laatustrategian (www.laatu- ja vastuullisuus.fi) yhteisesti luodut ja jaetut lähtökohdat ja päämäärät sisältävät vastuullisuuden, joka on nostettu elintarviketalouden keskeiseksi arvoksi asiakastyytyvyyden ja kannattavuuden kanssa. Laatustrategian yhtenä tavoitteena on suomalaisen elintarviketalouden yhteiskuntavastuullisen toimintatavan vahvistaminen.

Tällä hetkellä myös ruokapalveluilla on mahdollisuus osoittaa toiminnan vastuullisuutta ruokailija-asiakkailleen. Vuonna 2006 valmistuivat Suomen standardisoimisliiton (SFS) ympäristövastuun kantamista osoittavan vihreän joutsenmerkinnän kriteerit erityyppisille ammattikeittiöille, suurkeittiöille ja ravintoloille. Vaatimukset kohdistuvat

ravintolan ympäristöä eniten kuormittaville toimintoille. Joutsenmerkitty ravintola täyttää tiukat vaatimukset muun muassa energiankulutukselle, kemikaaleille ja jätteille. Lisäksi kriteeristöissä on huomioitu myös luomuruoan, lähiruoan ja kasvisruoan lisääntyvä käyttö osana ateriatarjontaa. Kriteerit on kehitetty yhteistyössä eri puolella Suomea toimivien ammattikeittiöiden edustajien kanssa. Vuoden 2007 aikana on tullut jo muutamia joutsenmerkittyjä ravintoloita Suomeen (www.ymparistomerkki.fi). Sen sijaan varsinaista yhteiskuntavastuuraportointia on toteutettu vain muutamissa ruokapalvelualan yrityksissä. Esimerkkeinä Suomessa toimivista ruokapalvelujen valtakunnallisista ketjuista Fazer raportoi konsernin tasolla myös Fazer Amican osalta yhteiskuntavastuuseen liittyviä asioita. Myös Sodexo Alliance on vuonna 2005 kirjannut ruokapalvelujen toiminnan eettiset periaatteet julkaisuksi. Lisäksi HYY Yhtymä, joka on Helsingin yliopiston ylioppilaskunnan omistama palvelualan konserni ja tuottaa muun muassa ravintolapalveluita, raportoi vuosittain vastuullisesta toiminnasta.

### 4.1 Ruokapalvelun näkemyksiä yhteiskuntavastuusta

Haastatelluille kerrottiin aluksi lyhyesti, että yhteiskuntavastuu kirjallisuudessa esitetyn kolmoistilininpäätöksen, niin sanotun Triple Bottom Line'n mukaisesti jaetaan kolmeen vastuun osa-alueeseen: taloudelliseen, sosiaaliseen ja ympäristövastuuseen (Elkington 1997, Teollisuus ja työnantajat 2001, Niskala & Tarna 2003, Kalpala 2004). Jos yhteiskuntavastuu tuntui edelleen tuntemattomalle käsitteelle, vastuukäsitteitä avattiin kertomalla, että kirjallisuudessa esimerkiksi henkilöstön hyvinvointi sisällytetään osaksi sosiaalista vastuuta ja liiketoiminnan kannattavuus osaksi taloudellista vastuuta. Tämän jälkeen keskusteltiin yhtäällä siitä, mitä yhteiskuntavastuu elintarvikeketjussa ja toisaalla omissa organisaatioissa tarkoittaa.

Aiheena yhteiskuntavastuu koko elintarvikeketjussa jakoi haastateltujen näkemyksiä. Osa haastatelluista painotti näkemyksissään selvästi ympäristövastuuta. Ympäristövastuu tulee huomioida alkutuotannosta alkaen, ja siten tulisi löytää vähiten ympäristöä rasittavat vaihtoehdot. Myös kierrätettävillä pakkausmateriaaleilla ja kuljetusmäärien pienentämisellä koettiin olevan myönteistä vaikutusta ympäristöön. Osa haastatelluista puolestaan

painotti tuotteen jäljitettävyyttä, turvallisuutta ja siipikarjalintujen hyvää terveystilannetta sekä terveellisyttä ja elintarvikkeiden terveysvaikutuksia kokevan tutkimuksen merkitystä elintarvikeketjun yhteiskuntavastuussa. Myös työllisyys nostettiin esille ja sitä kautta elintarvikkeiden omavaraisuus koko elintarvikeketjun yhteiskuntavastuullisena asiana.

Ruokapalvelun edustajat näkivät, että suomalaisella elintarvikeketjulla on useita yhteiskunnallisia vaikutuksia. Osa korosti, että suomalainen elintarvikeketju ohjaa ihmisten ruokailutottumuksia ja sitä kautta on mahdollisuus vaikuttaa kansalaisten terveyteen. Osa puolestaan nosti esille, että elintarviketeollisuus ja koko elintarvikeketju on suuri työnantaja, mikä merkitsee yhteiskunnallisesti merkittävää työllistävää vaikutusta. Elintarvikeketjulla nähtiin olevan vaikutusta myös ympäristön kuormitukseen ja ilmastomuutokseen.

Haastatellut kokivat, että heillä on jollain tasolla mahdollisuus vaikuttaa vastuullisuuden edistämiseen elintarvikeketjussa. Vaikuttamiskeinoiksi mainittiin muun muassa laadun tarkkailu, tuotevalinnat, esimerkkinä toimiminen, keittiön oma ruoanvalmistustapa, vaatimukset sopimuksissa ja yhteistyö ketjun muiden toimijoiden kanssa (suositukset, mielipiteet, asioiden eteenpäin vieminen ja vastakaupat). Jossain määrin myös koettiin, että pienet elintarvikeyritykset ja pientuottajat kuuntelevat näissä asioissa asiakasta herkemmin kuin suuria määriä tuottavat isot elintarvikeyritykset.

Ruokapalveluissa vastuullisuus linkitettiin ruoan turvallisuuteen ja terveellisuuteen, esimerkiksi malliannos ja ”health”-merkityt annokset, sekä ympäristövastuuseen. Suurkeittiöissä jätteiden ja biojätteiden lajittelu on yksi keskeisimmistä ympäristövastuun toiminnoista. Yli puolet haastatelluista korosti, että ympäristövastuu huomioidaan hankinnoissa siten, että tehdään tavaran-toimittajien kanssa yhteistyötä pakkausjätteiden vähentämiseksi. Myös taloudellinen vastuu ja yritystoiminnan kannattavuus on edellytys ympäristöstä huolehtimisen eteenpäin viemiseksi. Toisaalta ruoka-annoksen oikea hinnoittelu on osa taloudellista vastuuta ja lisää asiakkaiden tyytyväisyyttä ruokapalvelua kohtaan.

## 4.2 Yhteiskuntavastuun rakentuminen omissa toiminnassa

Yhteiskuntavastuun rakentumista ruokapalveluissa kuvattiin joissakin tapauksissa hyvinkin yksityiskohtaisesti. Erään haastatellun mukaan yhteiskuntavastuu heillä tarkoittaa ravintolan keittiöstä lähtöisin olevaa toiminnan ekologista ajattelumallia. Ruokailija-asiakkaille halutaan tarjota ravintolaelämyksiä ja makuja sekä kokonaisvaltaista hyvää oloa ja sitä kautta tuottaa omistajille sekä sijoitetulle pääomalle tuottoa. Haastateltu myös korosti, että ympäristövastuun kantamisen pitäisi tuottaa lisäarvoa ravintolalle ja asiakkaille, mutta se ei vielä sitä ole riittävässä määrin. Muutamissa ruokapalveluissa käytetään paikallisia tuotteita, lähiruokaa niin paljon kuin mahdollista. Lähiruoka liitettiin osaksi yhteiskuntavastuuta, sillä se tuo lisäarvoa, paikallisia hyviä makuja ja elämyksiä ruokailija-asiakkaille. Lisäksi työ ja raha jäävät omalle alueelle, mikä puolestaan luo ihmisten uskoa tulevaisuuteen.

Yhteiskuntavastuulla tarkoitettiin myös lakien, määräysten ja sopimusten noudattamista. Yhtenä tärkeänä työhyvinvointiin liittyvänä strategiana nostettiin esille kokopäivätyö ja vakituinen työsuhde. Vastaavasti ympäristövastuun osalta korostettiin, että ei enää riitä pelkkä ympäristöjärjestelmä vaan siitä pitää myös olla laskettuja kustannushyötyjä liiketoiminnalle. Haastatelluista ruokapalveluista kolmessa raportoitiin vuosittain julkisesti yritystoiminnan vastuullisuudesta tai eettisistä periaatteista sidosryhmille.

Kaikki haastatellut kokivat olevansa toimijana elintarvikeketjussa vastuussa ensisijaisesti ruokailija-asiakkaille. Pääsääntöisesti haastatellut kokivat vastuun ulottuvan lähinnä omaan toimintaan ja ruokailija-asiakkaalle. Muutamat haastatellut kokivat vastuun ulottuvan myös ketjussa taaksepäin tai koko arvoketjuun raaka-aineiden tuottamisesta ruokailijalle. Arvoketjussa ruokapalvelun vastuu on olla hyvä sopimuskumppani ketjun muiden toimijoiden kanssa. Hyvällä sopimuskumppanuudella tarkoitettiin sitä, että toimittajan ja ruokapalvelun välille solmittua sopimusta kunnioitetaan ja molempien osapuolten tekemisistä tiedotetaan. Ruokapalveluissa vastuu koettiin kuitenkin edellisen toimijan vastuuta laajemmaksi, sillä yhtäällä ruokapalvelut ovat elintarvikeketjussa lähinnä lopullista asiakasta ja toisaalla ruokapalveluja käyttävien asiakkaiden määrä on suuri. Lisäksi vastuun

laajuutta koettiin lisäävän se, että vastaanottovaiheessa tarkastetuista raaka-aineista valmistetaan monien kylmä- ja kuumamenetelmien avulla sekä useiden vaiheiden kautta tarjottava ruoka-annos. Ruokapalvelun keittiössä vastuullinen toiminta tarkoittaa muun muassa hygieenisen laadun varmistamista, aistinvaraista arviointia (ruoan maistaminen ja näytteiden ottaminen), omavalvontaa, suomalaisen ruokakulttuurin kehittämistä ja jätteen lajittelua. Ruokapalvelun vastuuta on myös selvittää ja tarkastella tavarantoimittajien tarjoamia eri tuotevaihtoehtoja esimerkiksi ympäristönäkökulmat huomioiden. Tavarantoimittajan vastuulle puolestaan liitettiin turvallisten ja laadukkaiden tuotteiden toimittaminen sovitussa aikataulussa.

## 5 POHDINTA

Ruokapalvelujen edustajat luottavat suomalaisen siipikarjanlihatuotantoon ja lihatuotteisiin. Luottamusta osoittaa esimerkiksi se, että elintarvikkeiden jäljitettävyydessä he luottavat tavarantoimittajilta saamiinsa tietoihin ja viranomaisten suorittamaan elintarvikevalvontaan. Ruokapalvelujen edustajat pitävät suomalaista broilereiden tuotantotapaa eettisenä ja broilerituotteiden turvallisuutta korkeatasoisena. Ruoan tuotantotavat ovat myös tulevaisuudessa ruokailijoiden yhtenä keskustelun aiheena.

Siipikarjanlihan suomalainen alkuperä oli usein tärkeä valintakriteeri ruokapalveluille. Alkuperällä ei kuitenkaan näyttäisi olevan suurta merkitystä ruoan tarjoajan ja ruokailijoiden välisessä kanssakäymisessä. Ruokailijat kysyvät ruoan alkuperätietoja erittäin harvoin ruokaillessaan kodin ulkopuolella. Nykyruokailijoita kiinnostaa enemmän ruoan terveellisyys ja annoksen energiasisältö. Ruokapalveluille on tärkeää turvallisista raaka-aineista tuotettujen elämysten tuottaminen ruokailijoille. Ruoan ammattilaiset kantavat vastuuta koko pitkän ketjun kautta kulkeneen siipikarjanlihan turvallisuustekijöistä. Ammattikeittiöissä suuntaus näyttäisi olevan raakojen siipikarjanlihatuotteiden sijaan yhä pidemmälle jalostettujen ja kypsennettyjen tuotteiden käytössä, niiden helppouden ja turvallisuuden takia.

Suomalaisen siipikarjanlihan vahvuuksia ovat tuoreus, jäljitettävyys ja lyhyt tarjontaketju. Ovatko nämä vahvoja kilpailukykytekijöitä myös jatkossa, jos ruokapalveluja tuottavien ammattikeittiöiden suuntaus on kypsennettyjen broilerituotteiden käyttö ruokaturvallisuuden ylläpitämiseksi? Lyhyttä tarjontaketjua ei toistaiseksi juurikaan markkinoida suomalaisten siipikarjanlihatuotteiden vahvuustekijänä, vaan se liitetään helposti lain vaatimaan jäljitettävyYTEEN.

Elintarvikeketjun läpinäkyvyyttä käsitteenä ei tällä hetkellä ruokapalvelun edustajat täysin tunnista. Näin ollen sitä ei myöskään voida pitää markkinoilla vahvana tekijänä, sillä ei ole suomalaisten tuotteiden kilpailukykyä vahvistavaa asemaa. Lyhyt tarjontaketju kuitenkin mahdollistaisi myös läpinäkyvyyden lisäämisen, jolla vahvistettaisiin kuluttajien luottamusta suomalaisiin elintarvikkeisiin ja asemoitaisiin uudelleen niiden kilpailukykyä. Läpinäkyvyys on muun muassa tietoa tuotteen alkuperästä, tuotantoprosesseista tai ympäristövai-

kutuksista. Parhaimmillaan tiedot palvelevat niin tuotteen identiteetin säilyttämisessä, tuoteturvallisuudessa kuin lisäarvon tuottamisessakin.

Kuluttajien kiinnostus ruoan tuotannon eettisyyttä kohtaan on kasvamassa. Ruokapalvelut tiedostavat siipikarjanlihan tuotannon eettisiä tekijöitä, mutta tällä hetkellä ne eivät vielä ole varsinaisia valintakriteereitä ostettaessa lihatuotteita. Siipikarjanlihan tuotannon eettisyys hahmottui melko suppeana haastateltujen mielissä liittyen lähinnä alkutuotannon olosuhteisiin ja lintujen terveystilanteeseen. Yhteiskuntavastuussa puolestaan ympäristövastuu ja ruoan terveellisyys olivat keskeisimpiä teemoja.

Vahvistaakseen asemiaan markkinoilla suomalaisen siipikarjanlihaketjun tulisi erilaistua tuotteillaan ja toimintatavoillaan tuontibroilerista. Ruokapalvelut odottavat kotimaiselta teollisuudelta tuotteiden erilaistamista. Sekä ruokapalvelujen ja elintarviketeollisuuden tiivis yhteistyö tuotekehityksessä että teollisuuden ja alkutuotannon integroitu sopimustuotanto antaisivat hyvät mahdollisuudet tuotteiden ja tuotantoketjun erilaistamiseen sekä sitä kautta kilpailukyvyyn vahvistamiseen.

## LÄHTEET

- A.C. Nielsen Finland Oy (2007) Tiedote Horeca-rekisteri 2007. Kodin ulkopuolella syötyjen annosten määrä kasvoi. 31.10.2007.
- Elintarviketeollisuusliitto (2005) Yhteiskuntavastuu elintarvikeketjussa. Selvitys vastuullisista toimintatavoista ja käytännöistä kotimaisessa elintarvikeketjussa. Helsinki. Elintarviketeollisuusliitto ry.
- Elkington J (1997) *Cannibals With Forks. The Triple Bottom Line of 21st Century Business*. Oxford: Captone Publishing Limited.
- Forsman-Hugg S, Paananen J, Isoniemi M, Pesonen I, Mäkelä J, Jakosuo K, Kurppa S (2006) Laatu- ja vastuunäkemyksiä elintarvikeketjussa. Maa- ja elintarviketalous 83. <http://www.mtt.fi/met/pdf/met83.pdf> Verkkojulkaisu päivitetty 10.8.2006.
- Isoniemi M, Mäkelä J, Arvola A, Forsman-Hugg S, Lampila P, Paananen J, Roininen K (2006) Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja 1.
- Kallio T J, Nurmi P (toim.) (2005) Vastuullinen liiketoiminta. Peruskysymyksiä ja esimerkkejä. Turun kauppakorkeakoulun julkaisuja. Sarja Keskustelua ja raportteja 10.
- Kalpala A (2004) Johdantopuheenvuoro. Julkaisussa: R Järvinen (toim.) Yhteiskuntavastuu. Näkökulmia yritysten ja julkisyhteisöjen yhteiskunnalliseen vastuuseen. Tampere University Press. s. 13–16.
- Laki julkisista hankinnoista 30.3.2007/348.
- MMM (2004a) Siipikarjanlihan tuotantostrategia: Tuottavasti laadukasta. Loppuraportti. Maa- ja metsätalousministeriön työryhmämuistio 2004:15.
- Niskala M, Tarna K (2003) Yhteiskuntavastuun raportointi. Helsinki: KHT-Media.
- Pohjalainen L (2004) Lihan kulutusta ohjaavat tekijät 2004. TNS-Gallup.
- Seppälä R, Levo J, Työppönen K (toim.) (2004) Ruokapalvelumarkkinat 2004. Julkisten ruokapalvelujen nykytila ja kehittämissäköymät. Efektia Oy.
- Suomen Gallup Elintarviketieto Oy (2003) Kuluttajien arvo- ja asennetutkimus.
- Suomen Gallup Elintarviketieto Oy (2006) Kuluttajien usko ei ole horjunut Suomessa tuotetun siipikarjanlihan turvallisuuteen. Lehdistöiedote 13.4.2006.
- Teollisuus ja työnantajat (2001) Yrityksen yhteiskuntavastuu. Työvälineitä itsearviointiin ja oman toiminnan kehittämiseen. Viitattu 3.7.2006. Saatavissa internetistä: <http://www.ek.fi/arkisto/ekarchive/20010124-144202-178.pdf>.



Arvoisa ammattikeittiön edustaja,

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksessa (MTT) on meneillään kaksivuotinen (2006-2007) useasta osahankkeesta koostuva tutkimuskokonaisuus, jossa selvitetään laajasti sekä tarjonnan ja kysynnän että tuotannon näkökulmasta siipikarjanlihantuotannon kilpailukykyä ja mahdollisuuksia siipikarjanlihatuotteiden kulutuksen edistämiseksi. Tutkimusta rahoittavat maa- ja metsätalousministeriö, Atria Oy, HK Ruokatalo Oy, Saarioinen Oy, Suomen Broileryhdistys, Suomen Elintarviketyöläisten Liitto, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto sekä tutkimusta tekevät tutkimuskeskukset.

Yhden osatutkimuksen tavoitteena on selvittää siipikarjanlihan kulutusta ja käyttötapoja ammattikeittiöissä horeca-sektorilla ja kotitalouksissa. Tämän osion toteuttavat yhteistyössä MTT Taloustutkimus ja Kuluttajatutkimuskeskus. Aineisto kerätään eri puolilta Suomea haastatteleamalla ammattikeittiöiden (yksityiset ravintolat, ketjuravintolat, henkilöstöravintolat ja kunnalliset suurkeittiöt) raaka-aineiden hankintojen ja ateriakokonaisuuksien suunnittelusta vastaavia henkilöitä. Haastatteluissa käsitellään ammattikeittiöiden siipikarjanlihalle ja toimittajille asettamia valintakriteereitä sekä ammattikeittiöiden odotuksia siipikarjanlihan laatukselle. Lisäksi tarkastellaan ammattikeittiön ja ruokailijoiden välistä vuorovaikutusta sekä ammattikeittiöiden edustajien näkemyksiä vastuullisesta toiminnasta. Siipikarjanlihan kuluttajasegmenttejä, kulutustapoja sekä kuluttajien valintapäätöksiä kotitalouksissa ja horeca-sektorilla selvitetään ryhmäkeskusteluilla ja kyselyllä.

Horeca-sektorin edustajien haastatteluista vastaa tutkija Jaana Paananen MTT Taloustutkimuksesta. Hän on ollut Teihin puhelimitse yhteydessä ja antaa mielellään lisätietoja ja vastaa tutkimusta koskeviin kysymyksiin puh. (09) 5608 6256 tai gsm (0400) 677 834 ja sähköpostitse jaana.paananen@mtt.fi. Tutkimuksen valmistuttua lähetämme Teille sekä kuluttajia että horeca-sektoria koskevien aineistojen pohjalta laaditun työpäperin. Yksittäiset ammattikeittiöt eivät ole tunnistettavissa tutkimustuloksista.

Yhteistyöstä kiittäen,

professori Maija Puurunen  
tutkimuksen vastuullinen johtaja  
MTT Taloustutkimus  
Helsinki  
puh. (09) 5608 6319  
s-posti maija.puurunen@mtt.fi

MMM Jaana Paananen  
tutkija  
MTT Taloustutkimus  
Helsinki  
puh. (09) 5608 6256  
s-posti jaana.paananen@mtt.fi

Yhteistyökumppanit: Kuluttajatutkimuskeskus, Elintarvikevirasto Evira ja Helsingin yliopisto sekä Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus (MTT) eläinravitseminen- ja taloustutkimusyksikkö

MTT taloustutkimus  
Jaana Paananen

## HAASTATTELUKYSYMYKSET

Siipikarjanlihan (broilerin- ja kalkkunanliha) kulutus ja käyttötavat horeca-sektorilla

### A. Ravintolan/suurkeittiön taustatiedot

- 1) Siipikarjanlihan (broileri ja kalkkuna erikseen) tarjontamäärät kg/pv tai kg/vko tai kg/vuosi
- 2) Asiakasmäärät / valmistettavat ateriamäärät vuosittain
- 3) Siipikarjanlihan hankintakanavat

### B. Siipikarjanlihan (broileri ja kalkkuna erikseen) valintakriteerit ja käyttötavat sekä aterioiden suunnittelu

- 1) Kuka yrityksessänne suunnittelee ja hankkii aterioiden raaka-aineet?
- 2) Missä muodossa eniten hankitte siipikarjanlihaa?
  - esikäsittelyaste (suikaleet, fileet, siivet, koipireidit, kokonainen, marinoimaton, marinoitu)
  - jalostusaste (raaka, puolikypsä, kypsä)
  - säilytystapa (tuore, pakaste)
- 3) Mitkä ovat siipikarjanlihan tärkeimmät valintakriteerit? Ovatko valintakriteerit pysyviä vai muuttuvatko tapauskohtaisesti?
- 4) Miksi nämä valintakriteerit ohjaavat siipikarjanlihan hankintaa?
- 5) Mitkä ovat siipikarjanlihan toimittajan tärkeimmät valintaperusteet? Miksi?
- 6) Mikä on hinnan merkitys suhteessa siipikarjanlihan muihin valintakriteereihin? Miksi?
- 7) Mitkä ovat suomalaisen vs. ulkomaisen siipikarjanlihan vahvuudet?
- 8) Mihin käyttötarkoitukseen suomalainen vs. ulkomainen siipikarjanliha on sopivinta?

### C. Ruokailija-asiakkaat ja vastuullisuus

- 1) Mikä on mielestänne ruokailija-asiakkaille kolme tärkeintä valintakriteeriä ruokalajia valittaessa? Entä erityisesti siipikarjanlihan kohdalla?
- 2) Millä tavoin ruokailijoiden/asiakkaiden tarpeet ohjaavat toimintaanne?
- 3) Mitä vaikutusmahdollisuuksia ruokailija-asiakkailta on ravintolassanne?
- 4) Kuinka useasti ruokailijat kysyvät ruoan alkuperää?
- 5) Onko kiinnostus alkuperää kohtaan muuttunut viimeisen viiden vuoden aikana? (es. onko viime vuoden alussa esillä ollut lintuinfluenssa- uutinen vaikuttanut asiakkaiden valintoihin)
- 6) Kysytäänkö siipikarjanlihan alkuperää useimmiten kuin muun lihan alkuperää?
- 7) Kerrotteko, ja miten kerotte ruoan alkuperästä ruokailijoille?
- 8) Miten käytännössä huomioitte ja hyödynnätte ruokailija-asiakkaiden palautteen?
- 9) Ovatko ruokailija-asiakkaat osoittaneet kiinnostusta/huomiota siipikarjanlihan eettisiin kysymyksiin? Miten tämä näkyy?



- 10) Mitä lisäarvoa suomalaisen siipikarjanlihan käyttäminen aterioiden raaka-aineena tarjoaa, entä ulkomaisen?
- 11) Mitä yhteiskuntavastuu teidän yrityksessänne/organisaatiossanne tarkoittaa?
- 12) Kenelle katsotte toimijana elintarvikeketjussa olevanne vastuussa?
- 13) Miten laaja-alaiseksi koette oman vastuunne suhteessa muihin elintarvikeketjun toimijoihin?
- 14) Mitkä ovat yrittäjän / ammattikeittiön / organisaation edustajan omat vaikutusmahdollisuudet edistää vastuullisuutta elintarvikeketjussa?
- 15) Mitä yhteiskuntavastuu mielestänne koko elintarvikeketjussa tarkoittaa?
- 16) Mitä yhteiskunnallisia vaikutuksia on mielestänne suomalaisella elintarvikeketjulla?

**D. Siipikarjanlihaketjun laatu**

- 1) Minkälainen on mielestänne turvallinen broileri- ja kalkkunatuote? Onko ollut ongelmia?
- 2) Kuinka tärkeänä pidätte tuotteiden jäljitettävyyttä elintarvikeketjussa taaksepäin / eteenpäin? Miksi?
- 3) Miten jäljitettävyys toteutuu elintarvikeketjussa taaksepäin?
- 4) Mitä elintarvikeketjun läpinäkyvyys mielestänne tarkoittaa?
- 5) Onko suomalainen elintarvikeketju mielestänne läpinäkyvä? Entä ulkomainen elintarvikeketju? jos ei, missä kohdin elintarvikeketjua on ongelmia?
- 6) Mitä haluaisitte tietää lisää siipikarjanlihantuotannosta tai siipikarjanlihasta (viestinnällinen näkökulma)?
- 7) Onko valvonta kotimaisessa elintarvikkeiden tarjontaketjussa mielestänne riittävää?
- 8) Mistä saatte tietoa ulkomaisen elintarvikeketjun valvonnasta? Onko saamanne tieto riittävää?

**KIITOS HAASTATTELUSTA!**

**LIITE 3.** Haastateltujen (N = 18) ruokapalveluiden toimipisteiden lukumäärä ja niissä tarjottavat ateriamäärät sekä siipikarjanlihan tarjontamäärät vuonna 2006.

<b>Ruokapalvelujen toimipisteiden lukumäärä</b>	<b>a) ateriamäärät/pv b) ateriamäärät/vuosi</b>	<b>a) tarjontamäärä broileri kg/vko tai kg/kk b) tarjontamäärä broileri kg/vuosi</b>	<b>a) tarjontamäärä kalkkuna kg/vko tai kg/kk b) tarjontamäärä kalkkuna kg/vuosi</b>
Yksityinen lounasravintola toimipisteitä yksi	a) 80–120 annosta /pv b) n. 26 000 annosta/vuosi	a) 25–30 kg/ vko b) n. 1 300 kg/vuosi	a) tarjontamäärä erittäin vähäinen ja pieni merkitys ateriasuunnittelussa
Yksityinen etninen ruokaravintola toimipisteitä yksi	a) 270 annosta/pv b) n. 59 400 annosta/vuosi	a) 150 kg/vko b) 7 800 kg/vuosi	a) 20 kg/vko b) 200 kg/vuosi
Gourmet-ravintola (ravintolaketjuun kuuluva) toimipisteitä yksi	b) 25 000 annosta/vuosi	a) 30 kg/vko b) n. 1 500 kg/vuosi	a) ei käytössä heikon laadun vuoksi
Ravintolaketju toimipisteitä 13	b) 850 000 annosta/vuosi	b) 28 500 kg/vuosi	b) 1 500 kg/vuosi
Ravintolaketju toimipisteitä 21	a) 13 000 annosta/pv b) n. 2 100 000 annosta/vuosi	b) 10 640 kg/vuosi	b) 2 660 kg/vuosi
Hotelliravintola (hotelliketjuun kuuluva) toimipisteitä yksi	a) 400 annosta/pv b) 12 000 annosta/ vuosi	b) 4 317 kg/vuosi	b) 1050 kg/vuosi
Hotelliravintola (hotelliketjuun kuuluva) toimipisteitä yksi	b) 26 000 annosta/vuosi	a) 20–30 kg/vko b) n. 1 000 kg/vuosi	a) 5-10 kg/vko b) n. 260 kg/vuosi
Hotelliravintolaketju toimipisteitä 20	a) tietoa ei saatavilla	a) noin 50–80kg/pv b) noin 18 000 kg/vuosi	a) alle 10 kg/pv b) noin 3 600 kg/vuosi
Kylpylähotelliravintola toimipisteitä yksi	b) 328 500 annosta/vuosi	b) 2 370kg/vuosi	b) 910 kg/vuosi
Kylpylähotelliravintola toimipisteitä yksi	a) 600 annosta/pv b) n. 219 000 annosta/vuosi	a) 112 kg/vko, tasaisesti joka viikko b) n. 6 000 kg/vuosi	a) 28 kg/vko b) n. 1 500 kg/vuosi
Kylpylähotelliravintola toimipisteitä yksi	a) 500 annosta/pv b) n. 182 500 annosta /vuosi	a) 30 kg/vko b) n. 1500 kg/vuosi	a) 15 kg/vko b) 780 kg/vuosi
Julkinen suurkeittiö, liikelaitos toimipisteitä 160	a) 78 000 annosta /pv b) 11,4 milj. annosta/vuosi	b) 162 680 kg/vuosi	b) 81 711 kg/vuosi
Julkinen suurkeittiö toimipisteitä yksi	b) 90 000 annosta/vuosi	b) 1 150 kg/vuosi	b) 500 kg/vuosi (jalosteina)
Julkinen suurkeittiö toimipisteitä yksi	a) 3 200 annosta/pv b) n. 608 000 annosta/vuosi <sup>1</sup>	b) 3 000 kg/vuosi	b) 600 kg/vuosi
Henkilöstöravintolaketju toimipisteitä 50	b) 1 386 000 annosta/vuosi	b) n. 18 000 kg/vuosi	b) n. 4 500 kg/vuosi
Henkilöstöravintolaketju toimipisteitä 500	a) 100 000 annosta/pv b) n. 22 milj. annosta/vuosi <sup>2</sup>	a) 20 250 kg/kk b) n. 200 000 kg/vuosi	a) 2 250 kg/kk b) n. 20 000 kg/vuosi
Henkilöstöravintolaketju toimipisteitä 980	b) n. 48 milj. annosta/vuosi	a) 2 400 kg/pv b) 570 000 kg/vuosi	a) 420 kg/pv b) 100 000 kg/vuosi
Henkilöstöravintolaketju toimipisteitä 60	a) 8 300 annosta/pv b) n. 2 150 000 annosta/vuosi	b) 21 500 kg/vuosi	b) 4 000kg/vuosi
<b>Toimipisteitä yht. 1 814</b>	b) yht. n. 89 462 400 annosta/vuosi	b) yht. n. 1 milj.kg/vuosi	b) yht. n. 223 000 kg/vuosi

<sup>1</sup> Vuosittain tarjottava ateriamäärä on laskettu siten, että oppilailta ja päiväkotilapsilla on 190 koulu- ja ruokailupäivää vuodessa. 3 200 annosta/pv x 190 pv = 608 000 annosta/vuosi.

<sup>2</sup> Vuosittainen tarjottava ateriamäärä on laskettu siten, että työntekijöillä on keskimäärin 220 työpäivää vuodessa. 100 000 annosta/pv x 220 pv = 22 milj. annosta/vuosi.

**LIITE 4.** Broilerinlihan käyttömuodot haastatelluissa (N = 18) ruokapalveluissa vuonna 2006.

Esikäsittelyaste								Jalostusaste			Säilytystapa	
	suika- leet/kuutiot	rintaleike/ fileet	siivet	koipireidet	kokonainen/ muu	marinoimaton	marinoitu	raaka	puolikypsä/ sauce vide	kypsä	tuoreena	pakasteena
H1		x		x	x <sup>1</sup>	x	x	x				x
H2	x	x	x	x		x		x			x	x
H3	x	x					x	x		x	x	
H4	x	x		x		x		x <sup>2</sup>		x	x	
H5	x	x					x	x			x	
H6		x <sup>3</sup>			x	x						x
H7	x	x	x	x	x	x	x	x				
H8	x	x		x	x <sup>4</sup>	x	x		x	x	x	x
H9		x				x		x		x	x	x
H10		x				x		x	x		x	
H11	x	x					x				x	
H12		x				x		x			x	
H13	x	x				x	x	x		x	x	
H14		x				x		x			x	
H15	x	x		x		x		x			x	
H16	x	x		x		x	x	x		x	x	x
H17	x	x		x			x	x		x	x	
H18		x		x			x	x			x	

<sup>1</sup> Kypsät broilerikuutiot

<sup>2</sup> Suuntaus käyttää entistä enemmän kypsennettyjä tuotteita

<sup>3</sup> Maissi- ja helmikananrintaa

<sup>4</sup> Jauhelihaa

**LIITE 5.** Kalkkunanlihan käyttömuodot haastatelluissa (N = 18) ruokapalveluissa vuonna 2006.

	Esikäsittelyaste							Jalostusaste			Säilytystapa	
	suikaleet/ kuutiot	fileet	siivet	koipireidet	kokonainen/ muu	marinoimaton	marinoitu	raaka	puolikypsä	kypsä/ valmis pihvi	tuoreena	pakasteena
H1	x							x		x		
H2					x <sup>5</sup>	x		x				
H3										x		x
H4										x		
H5	x	x						x				
H6												
H7						x	x				x	
H8								x			x	
H9					x <sup>6</sup>		x	x				x
H10		x				x					x	
H11	x							x				
H12						x					x	
H13	x	x				x	x	x			x	
H14		x				x		x			x	
H15									x	x		
H16	x	x				x			x	x	x	x
H17												
H18									x			x

<sup>5</sup> Omavalmisteinen kalkkunakepakko

<sup>6</sup> Marinoitu raakapakaste kalkkunapihvi



**Laadullinen tutkimus siipikarjanlihan käytöstä kotitalouksissa ja ruokapalveluissa**  
Merja Isoniemi • Jaana Paananen



Kaikukatu 3, 00530 Helsinki  
PL 5, 00531 Helsinki  
Puh. (09) 77 261  
Faksi (09) 7726 7715  
[www.kuluttajatutkimuskeskus.fi](http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi)