

# Lampaanlihaa ostavien ja ei-ostavien kuluttajien keskeiset ostopäätökseen vaikuttavat tekijät

**Latvala Terhi\***

Mandolesi Serena\*\*,

Naspetti Simona\*\*,

Zanoli Raffaele\*\*,

Kause Antti\*

\* Luonnonvarakeskus (Luke), Suomi

\*\* Università Politecnica Delle Marche, Italia



Innovation for Sustainable  
Sheep and Goat  
Production in Europe






Innovation for Sustainable  
Sheep and Goat  
Production in Europe



## Aims

- Improve the sustainability and innovative capacity of the sheep and goat sector in Europe
- Create a sheep and goat industry that can withstand future challenges (climate change, variation in producer prices and feed costs)
- Increase society acceptance, and place the sheep and goat products (meat and milk) in future human diets

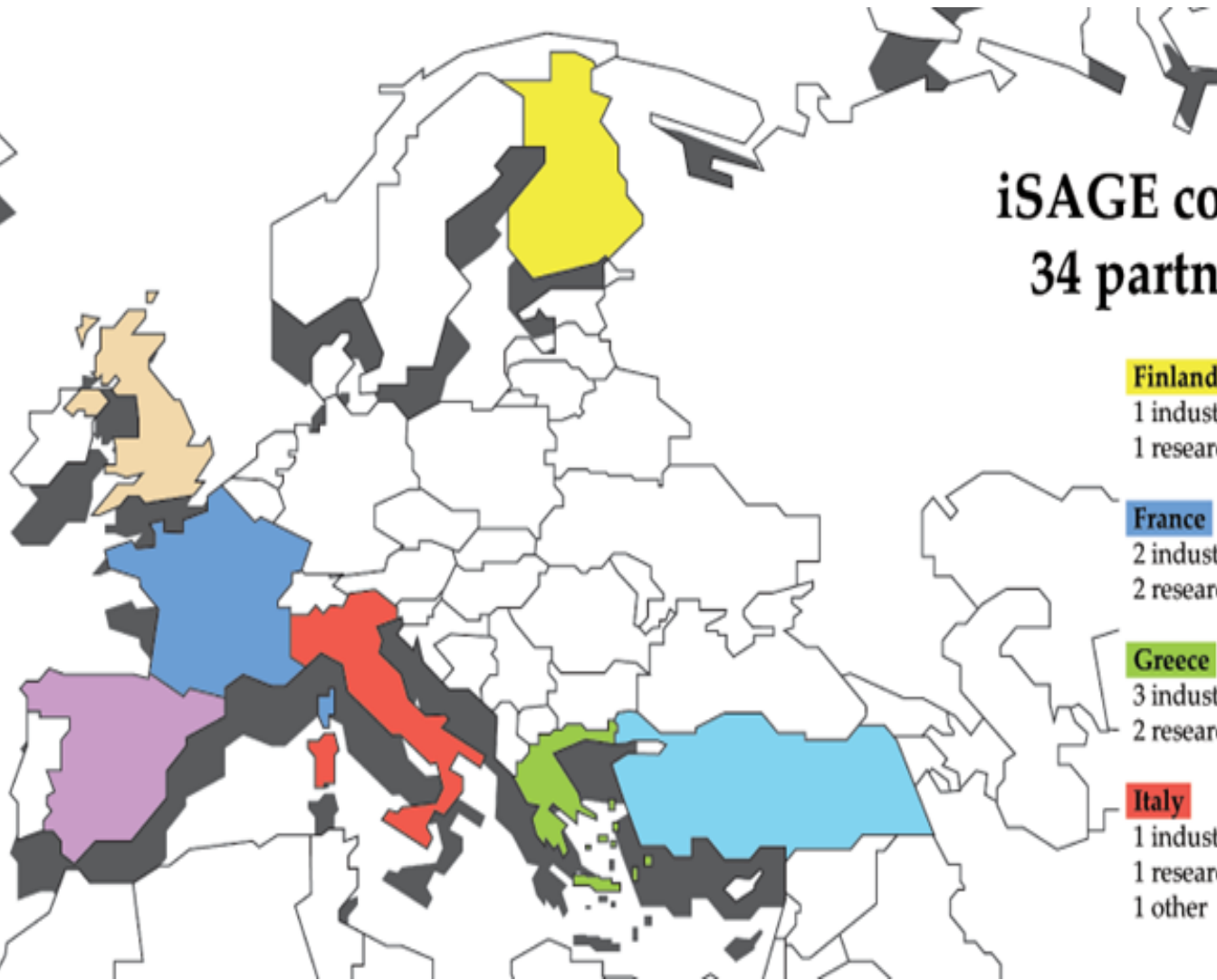
- 
- EU Horizon 2020
  - March 2016 - March 2020
  - Total budget €7 million
  - 34 partners
  - Coordination: Greece

## Luke participates to

- Improve the Finnish sheep breeding programme (Antti Kause, Marja-Liisa Sevon-Aimonen, Luke)
- Assess ways to increase consumer awareness of sheep meat products (Terhi Latvala, Luke)



## iSAGE consortium consists of 34 partners from 7 countries.



### Finland

1 industry  
1 research

### France

2 industry  
2 research

### Greece

3 industry  
2 research

### Italy

1 industry  
1 research  
1 other

### Spain

6 industry  
3 research  
1 other

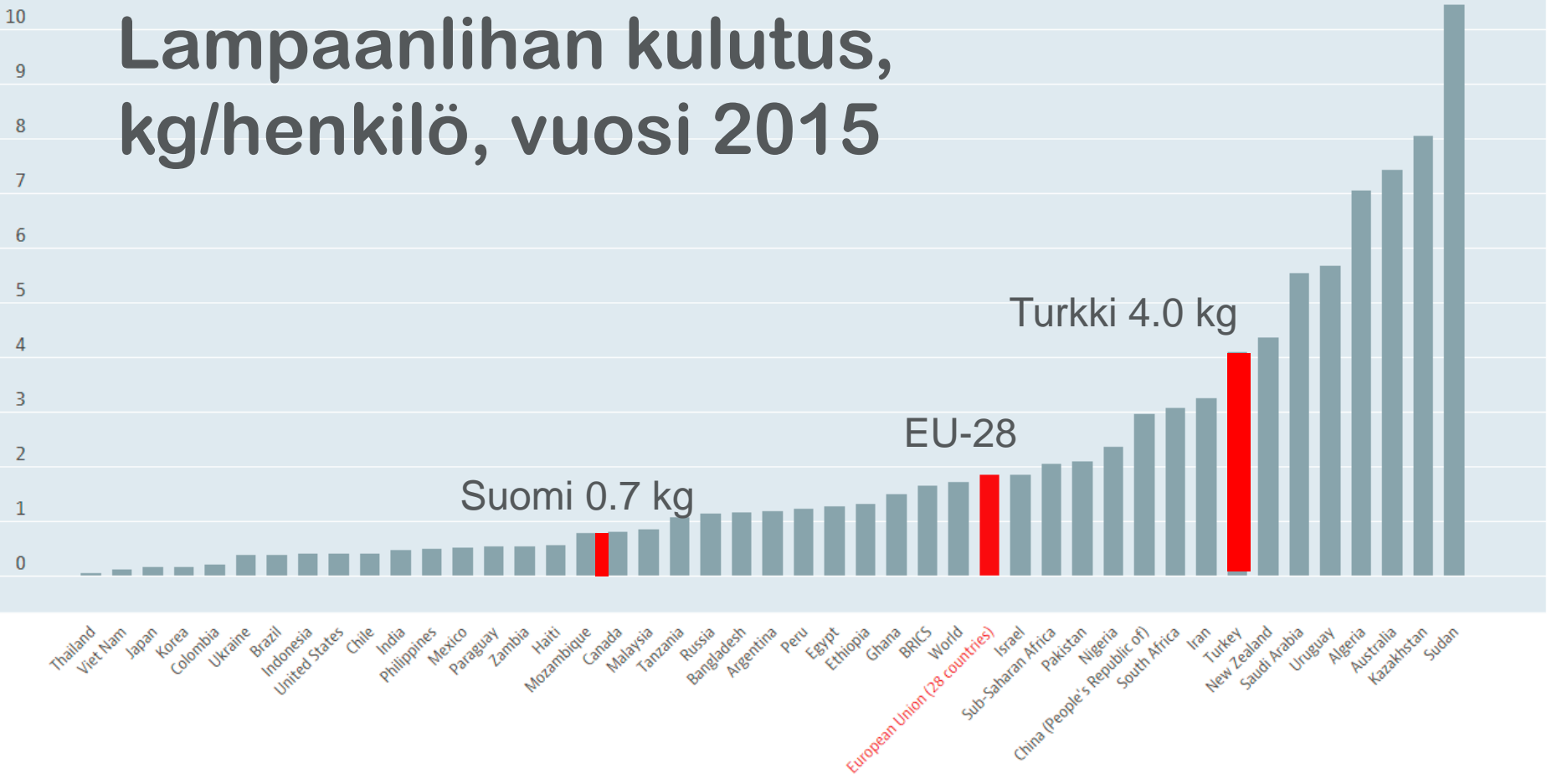
### Turkey

3 industry  
2 research

### United Kingdom

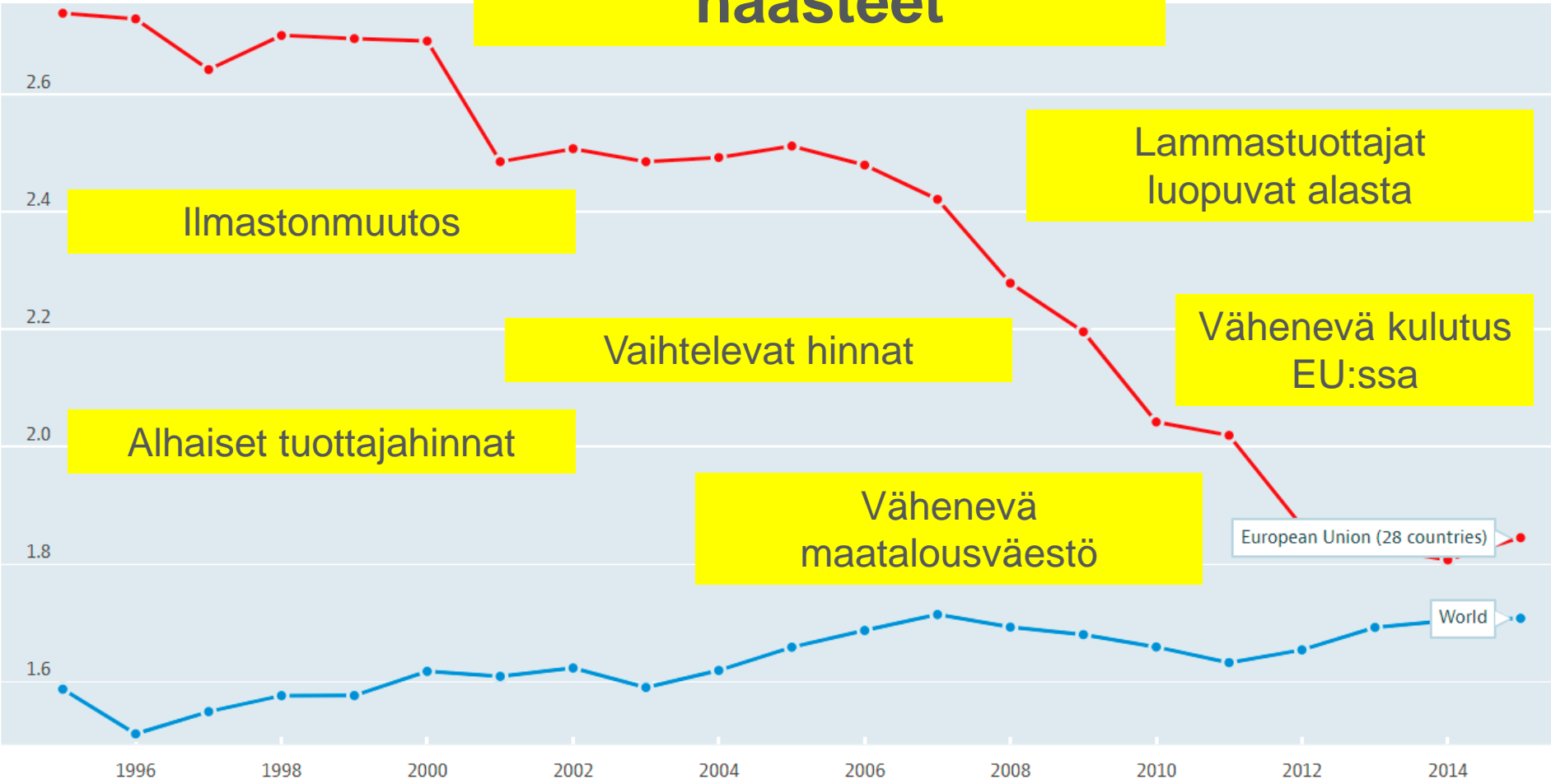
3 industry  
2 research

# Lampaanlihan kulutus, kg/henkilö, vuosi 2015



Source: OECD-FAO Agricultural Outlook (Edition 2016)

# Lammastalouden haasteet



# Viitekehys: Kuluttajien arvohierarkiat

Kuluttajat mieltävät tuotteen tai palvelun ominaisuudet hyödyiksi (tai käytön seuraukseksi) ja liittävät ne heidän omaan arvosuuntaumiseen ja hierarkkiseen arvojärjestelmäänsä

Gengler & Reynolds, 1995

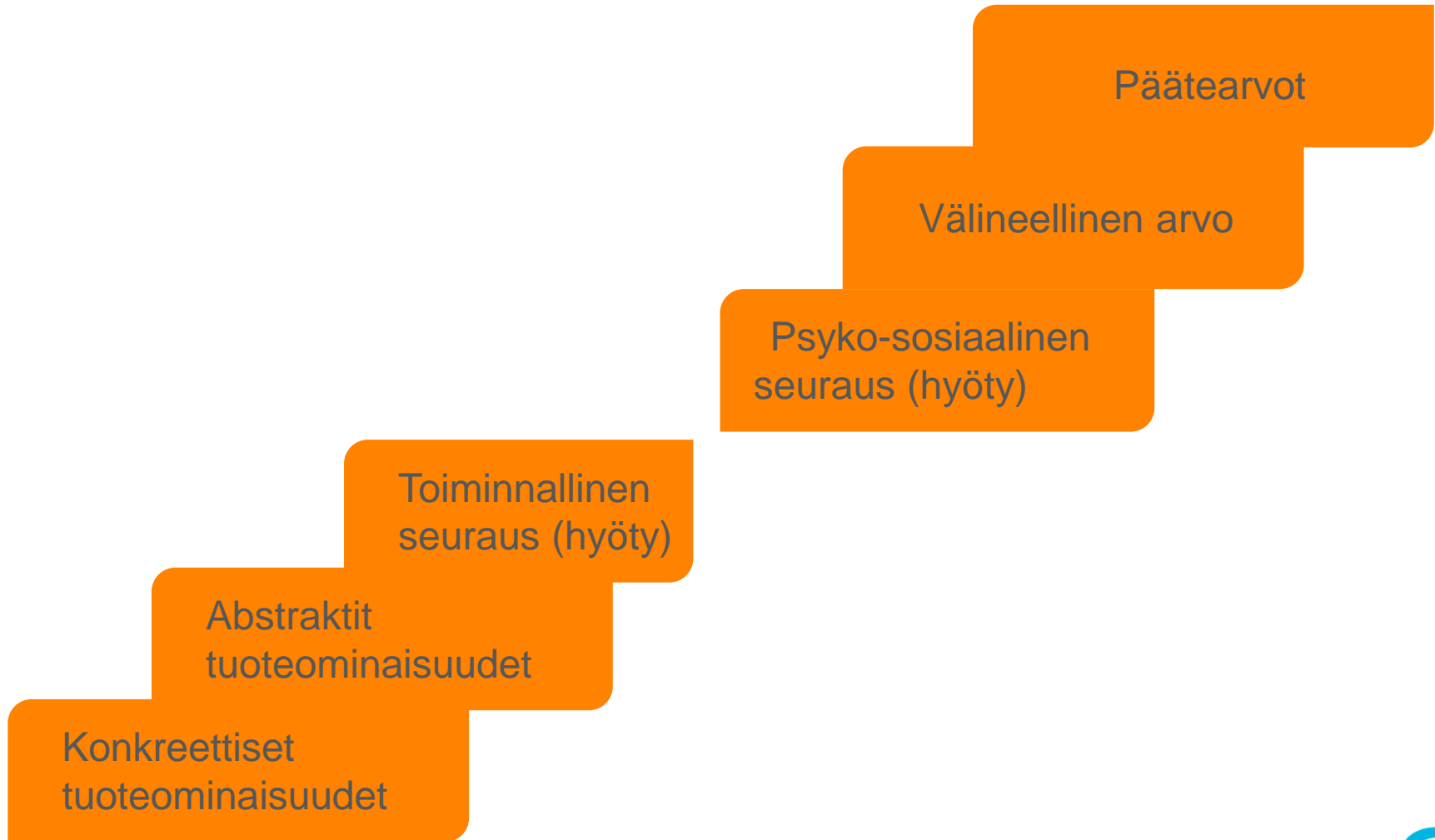
Hierarkkinen järjestelmä koostuu seuraavista:

- 1) **Konkreettiset tuoteominaisuudet**
- 2) **Abstraktit tuoteominaisuudet** (subjektiivisempi: esim. maku)
- 3) **Toiminnallinen seuraus** (terveellisesti syöminen)
- 4) **Psykologinen seuraus** (esim. tuntuu hyvältä: ”Pitävät minua vastuullisena”)
- 5) **Välineellinen arvo** (Saavutan XXX kun ostan tämän tuotteet)
- 6) **Terminaalinen / päätearvo** (nautinto, vapaus)



Tuotteeseen liittyvä tieto

Itseen liittyvä tieto



# Tikapuu –tehtävän anto kuluttajille (laddering)

Kaikki kysymykset tässä lomakkeessa viittaavat seuraavaan tilanteeseen:

**OLET OSTAMASSA LAMPAAN- TAI VUOHENLIHATUOTTEITA  
VALMISTAAKSESI ATERIAN PERHEELLESI JA/TAI YSTÄVILLES**



# 8-portainen tikapuulomake aineiston keräämiseksi

1. Kirjoita tähän uudelleen ensimmäinen ominaisuus:

1.

2. Kuvaile lyhyesti, mitä tarkoitat tällä *ominaisuudella*:

.....

.....

*Miksi* käsite (1.) on sinulle tärkeä? (tässä viitataan laatikossa 1 antamaasi vastaukseen)

3.

*Miksi* käsite (3.) on sinulle tärkeä? (tässä viitataan laatikossa 3 antamaasi vastaukseen)

4.

*Miksi* käsite (4.) on sinulle tärkeä? (tässä viitataan laatikossa 4 antamaasi vastaukseen)

5.

# Ryhmäkeskustelu ja tikapuu -tehtävä



# Keskeisiä poimintoja keskusteluista

## Mitä lammastuotteita ostetaan? Miksi?

Lähikaupasta tuli jauhelihaa ostettu ... pääsiäisen tienoilla ostin potkia ... erikoisempaa juhlapyhiksi

Ostin rosmariinileikettä, yleensä spesiaalijuttu ... pyhinä tai kesällä grillaamiseen

Saatavuus lähikaupassa vaikuttaa paljon ... olen ostanut valmiita ulkomailta tuotuja lihapullia

Valmiita kreikkalaisia vartaita ... ihan arkiruoaksi

Juhlapyhät ... perinteitä ... yleensä pääsiäisenä

Ruokaperinne: Särään pitää laittaa lammasta

Pääasiassa jauhelihaa pienyrittäjältä ...

Vaihtelunhalu

Ulkofilettä tai karitsan paistia

Eettiset ja psyykkiset syyt

Pienyrittäjyyden tukeminen

Maku

Nuorisokin tykkää turkkilaisista lihapullista



<b>Abstraktit ominaisuudet</b>		
	<b>hyvä laatu</b>	<b>11</b>
	<b>ainutlaatuinen maku</b>	<b>11</b>
	<b>alkuperä</b>	<b>10</b>
	<b>hyvä eläinten kohtelu</b>	<b>9</b>
	<b>tuoreus</b>	<b>6</b>
	<b>vähärasvaisuus</b>	<b>6</b>
	<b>luonnollinen</b>	<b>5</b>
	hyvä pakkaus	4
	miellyttävä rakenne	3
	jäljitettävyyys	3
	sisältää vitamiineja ja mineraaleja	2
	hyvä ulkonäkö	2
	eläinten ruokinta	1
	miellyttävä haju	1
	mureus	1
	monikäyttöisyys	1

<b>Psykologinen seuraus</b>		
	<b>voi luottaa</b>	<b>5</b>
	tuntuu nautinnolta	4
	tuntuu turvalliselta	4
	voida hyvin	3
	tyytyväisyyden tunne	2
	vieraat ja perhe ovat tyytyväisiä	1

<b>Päätearvo</b>	<b>hyvinvointi ja elämänlaatu</b>	<b>8</b>
	eläinten hyvinvointi	3
	yhteenkuuluvuus	3
	muista huolehtiminen	3
	perheen terveys	2
	oma terveys	2
	harmonia ja sosiaalisuus	2

## Tulokset eri arvohierarkioissa

<b>Konkreettinen seuraus</b>		
	<b>suomalainen alkuperä</b>	<b>16</b>
	<b>antibiottivapaa</b>	<b>6</b>
	vapaasti kasvanut / laiduntanut	3
	ei sisällä gmo:ta	1
	luomutuotanto	1

<b>Toiminaallinen seuraus</b>		
	<b>hyvä maku</b>	<b>17</b>
	<b>paikallisen tuotannon tukeminen</b>	<b>13</b>
	<b>terveellisesti syöminen</b>	<b>12</b>
	<b>valmistuksen helppous</b>	<b>9</b>
	<b>terveysongelmien välttäminen</b>	<b>5</b>
	<b>tuotetieto tuotannosta ja alkuperästä</b>	<b>5</b>
	<b>vastinetta rahalle</b>	<b>5</b>
	suojella ympäristöä	4
	pysyä terveenä	4
	säästää rahaa	3
	välttää ruokajätettä	2
	välttää ruoan poisheittämistä	2
	muut ihmiset ja perhe tykkävät	2
	tukea eläinten hyvinvointia	2

<b>Välineellinen seuraus</b>		
	ruoka nautintona	3

**TOTAL** 233

# Lampaanlihan ostoon vaikuttavat tekijät

## Vähärasvaisuus

ei paljon rasvaa, koska  
ei maistu hyvälle;  
terveys;  
ei rasvaa juovina

## Hyvä laatu ja tuoreus

Tasalaatuinen;  
mureaksi  
valmistettavissa;  
tuore liha;  
hyvin kasvatettu;  
oikein pakattu ja  
säilytetty,  
ei hukkapaloja;  
ei hävikkiä

## Eläinten kohtelu / hyvä elämä

onko laidunmaata, tuoretta  
ravintoa ja tilaa liikkua;  
olen käynyt yrittäjän sivuilla  
tarkastelemassa, kuinka  
lampaat saarella elävät

## Kotimainen tai paikallisesti tuotettu

mielikuva puhtaudesta ja  
hallittu tuotantoketju;  
parempi elintarviketurvallisuus;  
kotimainen työllisyys;  
haluan tukea suomalaisia tuottajia;  
tukea työllisyyttä; tuoreempaa;  
vähemmän antibiottijäämiä;  
ei antibiottiresistenssiä



## Valmistuksen

### helppous

Ei jänneinen,  
rustoinen tai  
muuten  
hankala

## Ainutlaatuinen maku

erikoismaku;  
maukkaus yksi  
valintaperusteista

## Voi luottaa

luotan suomalaisiin  
kriteereihin; ruoan  
puhtauteen

## Terveellisesti syöminen

gmo:lla voi olla vaikutusta lasten  
terveyteen;  
ei sisällä bakteereja;  
ei muita aineita joista voi olla  
haittaa;  
hyvä ruoka ja vitamiiniarvot

# Keskeisiä poimintoja keskusteluista

## Miksi lammastuotteita ei osteta?

epäilytys että on vaikea valmistaa  
... vaatis jotenkin panostusta  
ruoanlaittoon ... hirveät paineet  
ruoanlaittoon – hinta  
opiskelijalle vaikuttaa

... oletan että on vähän  
kalliimpaa ... ei edes usko  
että siitä tulisi hyvää

... maistuu pahalle ... en  
halua ottaa riskiä edes  
ravintolassa ...

Heikko saatavuus ...  
ulkolaista ... kallista ... tai  
ainakin kalliimpaa kuin possu  
ja kana

... maistuu  
tunkkaiselta  
sitkeys

Ulkomaisuus ... jos  
muutakuin filettä tai  
karetta, niin osaa-  
minen loppuu

.. Suosin lähiruokaa  
... mutta tuplahinta ...



# Ei-ostavat – ei-toivottavat tekijät

## Kallis

en halua velkaantua enkä ostaa ruokaa velaksi; oletan, että on kalliimpaa kuin muut lihat; kauhistelen kilohintaa; pitäisi olla kotimaista luomua ja suhteellisen edullinen hinta; kalliimman ostamisesta tulee paineita ruoanlaittoon

## Sitkeä / pitkä valmistusaika

mielikuva, että vaikea valmistaa; lihan kuuluu olla suussasulavaa ja helposti pureskeltavaa

## Saatavuus

vain pääsiäisen aikana kaupassa; ”out of sight, out of mind”; harvoin näkee tuoretiskillä

## Ulkomainen alkuperä

Ulkomainen on usein uusseelantilaista, jossa kuljetusmatka on pitkä ja ketjun läpinäkyvyys heikko; tuotantomaa muu kuin Suomi, haluan suosia lähiruokaa;



## Maku ja rasvaisuus

epämiellyttävän tunkkainen; lihassa rasvaisia kohtia; villan maku; harvoin saanut hyvää lammasruokaa; kaikki perheestä ei tykkää

## Ruoanlaittotaidot

En osaa laittaa, että tulisi hyvää; pelkään että ruoka epäonnistuu (sitkeää), Mikäli jotakin muuta kuin filettä/karettä, niin jää ostamatta

# Johtopäätökset: Lampaanlihan tuotantoon ja markkinointiin oppeja 1/3

- Eläinjalostukseen: rasvaisuus vaikuttaa makuun – vähärasvaisuus
- Jatkojalostus ja lihan leikkuu: sopiva pala, ei jätteitä, ei rustoja, ei rasvaa juovina, ei hukkapaloja
- Prosessointi: arkiruoka pidemmälle prosessoitu, kuten turkkilaiset lihapullat ja kebakot suomalaisesta lihasta
- Kotimaisen lampaanlihan saatavuuden parantaminen: kulutuksen lisääminen edellyttää parempaa saatavuutta lähikaupasta
- Ruoanvalmistus kotikeittiössä:
  - Ohjeita ruoanvalmistukseen, onnistumiskokemukset ruoanvalmistuksessa
  - Vaihtelunhaluun vetoaminen (tasaisempi lampaanlihan kulutus läpi vuoden)
  - Ruohon eri osien monipuolisempi käyttö



# Lampaanlihan markkinointiin oppeja – hintamielikuva 2/3

Teoria:

Kuluttajat mieltävät tuotteen  
ominaisuudet hyödyiksi  
tai käytön seuraukseksi

Käytännön ostotilanne kaupassa:  
Kotimainen lampaanlihan / -tuotteen  
hinta vs.  
Kuluttajien arvostamat ominaisuudet  
vs.  
Maksuhalukkuus

# Lampaanlihan tuotantoon ja markkinointiin oppeja

## 3/3: tuotteen ja tuotantoprosessin luottamusperäiset ominaisuudet esiin

- Kuluttaja arvostaa mielikuvaa puhtaudesta ja hallitusta tuotantoketjusta
- Hyvä eläinten kohtelu ja niiden hyvä elämä: pienet laumat, yksilöllisempi hoito, laidunmaata, sopivaa ravintoa ja tilaa liikkua
- Hyvä elintarviketurvallisuus, ei geenimuuntelua, ei antibioottijäämiä
- Haluaa tukea kotimaista työllisyyttä ja pienyrittäjyyttä
- Luottamus suomalaiseen eläintuotantoon, suomalaisiin kriteereihin ja puhtauteen
- Terveellisesti syöminen; gmo, ei bakteereja, vitamiiniarvot

# Kiitos mielenkiinnosta!

## Twitter @TerhiLatvala

- # lampaanlihan kulutuksen perimmäinen tavoite: hyvinvointia ja elämänlaatua
- # lampaanlihalla vaihtelua liharuokiin
- # lampaanlihan maku jakaa mielipiteitä perheissä
- # kotimaisen lampaanlihan saatavuus paremmaksi lähikaupoista
- # kalliimpi lihatuote lisää kuluttajan paineita ruoanlaitossa
- # luotetaan suomalaiseseen eläintuotantoon, tuotantokriteereihin ja puhtauteen