

KALA-JARIISTARAPORTTEJA nro 64

Asmo Honkanen

**Suurtalouksien kalankäyttö
EU:n muutospaineessa**

Kyselytutkimuksia vuosilta 1988 — 1995

Helsinki 1996



RIISTAN- JA KALANTUTKIMUS

Asmo Honkanen

Suurtalouksien kalankäyttö EU:n muospaineessa - kyselytutkimuksia vuosilta 1988-1995.

Tutkimusraportti

Kalamarkkinat (312020)

Tiivistelmä

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksessa on tehty vuodesta 1988 lähtien kotitalouksien ja suurtalouksien kalankäyttötutkimusta. Tutkimus on valtakunnallista ja sen rahoittaja on ollut maa- ja metsätalousministeriö. Tutkimuksessa on selvitetty kalankulutusta ja sen kehittämisedellytyksiä kuluttajien ja suurtalouksien näkökulmasta. Tutkimuksen tarkasteluajankohdan aikana on kalan markkinoissa tapahtunut merkittäviä muutoksia. Tuorekalojen ja savustuksen raaka-aineen tuonti on viime vuosiin asti vaatinut tuontiluvan ja tuontimaksut. Tuoreen kalan tuonti EFTA-maista vapautui silakkaa ja lohta lukuunottamatta vuonna 1990. Silakan ja lohen tuonti EU-maista vapautui EU-jäsenyyden myötä. Silakan kalastus on rehukalastuksen vähenemisen jälkeen muuttunut huomattavasti.

Suurtalouksien vuoden 1995 kalankäyttötutkimus tehtiin postikyselynä noin 1 800:lle suurtaloudelle ja otos poimittiin A.C. Nielsen Oy:n suurkeittiörekisteristä ositettua otantaa käyttäen. Postikysely suoritettiin vuoden 1995 toukokuussa ja sillä tiedusteltiin vuoden 1994 kulutusmääriä sekä vallitsevia mielipiteitä ja asenteita.

Joukkoruokailua varten valmistetaan vuosittain noin 630 miljoonaa ateriaa. Vuosia 1988 1991 ja 1994 koskevien kalankäyttötutkimusten perusteella suurtalouksien käyttämien kalatuotteiden kokonaismäärä on noin 10-11 milj. kg vuosittain. Kotimaisen kalan osuus on 60 prosenttia. Silakka ja kirjolohi ovat selvästi tärkeimmät suurtalouksien käyttämät tuorekalalajit. Kotimainen tuorekala hankitaan suurissa yksiköissä yleensä kalatukusta tai keskusliikkeiden välityksellä, pienissä yksiköissä käytetään useampia hankintakanavia. Valtaosa suurtalouksien kuluttamasta ulkomaisesta kalaraaka-aineesta on pakastettua kalaa mutta tuoreen kalan osuus on lisääntynyt kaupan vapautumisen myötä. Kalatuotteiden hankintapäätös on monivaiheinen prosessi suurtalouksissa. Kalan tuoreus, toimitusten varmuus, kalatuotteiden tasalaatuisuus sekä kalan säilyvyys ja varastointi ovat tärkeimmät hankintapäätöksiin vaikuttavista tekijöistä. Asenteet kalaa ja kalatuotteita kohtaan ovat yleensä myönteisiä kalatuotteiden hankinnasta vastuussa olevien henkilöiden keskuudessa. Kotimaisen tuorekalan laatua pidetään pääsääntöisesti hyvänä.

Asiasanat

Kalankäyttö, suurtaloudet, markkinat, postikysely, Eu

Kala- ja riistaraportteja 64

951-776-061-2

1238-3325

27 s. + liite

Suomi

Julkinen

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos
Elinkeinokalatalouden tutkimus
PL 202
00151 Helsinki
Puh: (90) 228 811 Fax (90) 631 513

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos

SISÄLLYSLUETTELO

1. JOHDANTO.....	2
2. SUURTALOUDET	3
2.1 Aineisto ja menetelmät	3
2.2 Taustamuuttujat	4
3. TULOKSET	7
3.1 Kala-annosten tarjonta	7
3.2 Kalaraaka-aineen kokonaiskulutus.....	8
3.3 Kotimaisen kalan käyttö.....	9
3.3.1 Kotimaisen tuorekalan hankintakanavat	11
3.3.2 Kotimaisen tuorekalan laatu ja saatavuus.....	12
3.3.3 Kotimaisen kalankäytön rajoitukset ja lisäämisedellytykset.....	13
3.4 Ulkomaisen kalan käyttö.....	14
3.5 Suurtalouksien tietolähteet.....	16
3.6 Suurtalouksien hankintapäätökset	17
3.7 Asenteet kalaa kohtaan	18
3.8 Kalaruokien asema suuratalouksissa.....	19
3.9 Lohikalojen laatu	20
3.10 Tarjonnan ja kysynnän kohtaaminen.....	20
4. TULOSTEN TARKASTELU	22
4.1 Kalan kulutus ja sen rakenne	22
4.2 Kalankäytön kehitysnäkymät.....	23
5. JOHTOPÄÄTÖKSET	25
6. KIITOKSET	26
7. KIRJALLISUUS	26

LIITE

1. JOHDANTO

Suurtalouksien kalankäytöstä on suhteellisen vähän tutkimustietoa, vaikka mm. kalastajat, kalankasvattajat, kalakauppa ja jalostus tarvitsisivat tätä tietoa toimintansa suunnittelua varten. Tietoa tarvitaan kalankulutuksen jakautumisesta eri tuoteryhmiin, kalan ja kalatuotteiden ostopaikoista sekä ostopäätöksentekoon vaikuttavista tekijöistä. Ainoa keino tämän tiedon saamiseksi on kysyä asiaa suoraan kalankäyttäjiltä.

Suomessa on noin 15 000 aterioita valmistavaa suurtaloutta. Ne valmistavat vuosittain 633 miljoonaa ateriala eli suomalaiset syövät keskimäärin 124 ateriala vuodessa kodin ulkopuolella. Suurtalouksien kokonaismarkkinoiden arvo on 22 miljardia markkaa (A.C Nielsen Finland 1995).

Kalaravinnon terveellisyyden (Kromhaut ym. 1985, Phillipson ym. 1985 ja Bönaa ym. 1990) ja keveyden (mm. Gallaway 1985) tiedostaminen ovat nostaneet kalan arvostusta. Kalan kulutusta on näin ollen mahdollista lisätä nykypäivän yhteiskunnassa. Kalatuotteiden tarkoituksenmukaisen markkinoinnin ja tuotekehittelyn onnistumisen edellytyksenä on eri kuluttajaryhmien tarpeiden ja toivomusten tunteminen sekä ongelma-alueiden riittävä kartoitus.

Tutkimuksen tarkasteluajankohdan aikana on kalan markkinoissa tapahtunut merkittäviä muutoksia. Tuorekalojen ja savustuksen raaka-aineen tuonti on viime vuosiin asti vaatinut tuontiluvan ja tuontimaksut. Tuoreen kalan tuonti EFTA-maista vapautui silakkaa ja lohta lukuunottamatta vuonna 1990. Maiden välisten kaupan esteitä on ruvettu purkamaan ja kalakaupan vapautumistendenssi realisoitui kun Suomi liittyi EU:n jäseneksi vuoden 1995 alussa. Silakan kalastus on rehukalastuksen vähenemisen myötä muuttunut huomattavasti. Kirjolohella on ollut ajoittain huomattavia vientivaikeuksia, joten tuotannolle on ollut pakko löytää kotimaasta uusia markkinoita. Kotimaiselle silakalle ja kirjolohelle onkin toteutettu mittavat menekinedistämiskampanjat.

Kotitalouksien ja suurtalouksien kalankäyttöä koskeva tutkimus on jatkoa vuosina 1989 ja 1992 toteutuneille valtakunnalliselle kalankäyttötutkimuksille (Honkanen ym. 1991 ja Honkanen 1993). Tutkimusta on rahoittanut maa- ja metsätalousministeriö ja sitä on toteutettu Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitoksessa elinkeinokalatalouden tutkimusyksikössä. Tutkimuksen suunnitteluvaiheeseen on osallistunut tilaajan lisäksi asiantuntijoita useista kalatalouden sidosryhmistä sekä Helsingin yliopistosta ja Tilastokeskuksesta.

Tämä raportti keskittyy kuvaamaan suurtalouksien kalankäyttöä vuosina 1988-1995. Tulokset perustuvat kyseisellä aikavälillä tehtyihin kyselytutkimuksiin.

2. SUURTALOUDET

2.1 Aineisto ja menetelmät

Suurtalouksien kalankäyttötiedustelua varten kerättiin aineisto postikyselyn avulla. Kysely suoritettiin kesäkuussa 1995 ja sitä täydennettiin elo-syyskuun aikana. Karkeasti ottaen kysely jakaantui kahteen erilliseen osioon: suurtalouksien vuonna 1994 eri muodoissa kuluttaman kalaraaka-aineen määrään sekä suurtalouksyksiköiden mielipiteisiin kalasta ja kalankäytön ongelmista. Kalan kulutusmääriin liittyvät kysymykset koskevat kyselyä edeltävää täyttä kalenterivuotta (1994). Muut kysymykset ovat reaaliaikaisia (1995). Kyselylomake oli pääasialliselta sisällöltään vuosina 1989 ja 1992 suoritettujen kyselyjen kaltainen (liite 1). Tuloksia on vertailtu aikaisempiin vuosiin lähinnä niiden aihepiirien osalta, missä kysymyksenasettelu ei ole poikennut edellisten vuosien kyselystä. Tulokset esitetään koko perusjoukolle, eri ositteiden (suurtalouden koko, toimiala, sijainti) välisistä painotuksista on tarkoitus tehdä erillinen julkaisu.

Kohderyhmänä olivat koko maan ruokaa valmistavat suurtaloudet lukuunottamatta Ahvenanmaata¹. Tiedustelun perusjoukko saatiin A.C. Nielsen Oy:n (ent. Marketindex Oy) vuoden 1994 suurkeittiörekisteristä. Suurtalouksyksiköt oli järjestetty rekisterissä kokoluokittain, toimialoittain ja osa-alueittain (taulukot 1-3). Rekisteristä poistettiin sellaiset yksiköt, joilla ei ole omaa ruuanvalmistusta (baarit ja kahvilat joissa ei tarjolla ruoka-annoksia sekä jakelukeittiöt).

Perusjoukon heterogeenisyyden vuoksi päädyttiin ositettuun otantaan jossa ositusperusteena käytettiin suurtalouksyksikön annosluokkaa eli yksikön päivittäin tarjoamien aterioiden määrää. Otanta tapahtui ositteiden sisällä tasavälistä poimintaa käyttäen. Postikyselyn otos käsitti 1 812 suurtaloutta. Kyselyyn vastasi noin 50 prosenttia kyselyssä mukana olleista suurtalouksista. Aikaisempia vuosia (n. 60 %) alhaisempi vastausprosentti johtui lähinnä kyselyn ajoittumisesta kesäaikaan, mikä puolestaan aiheutui rahoituspäätöksen viivästymisestä. Tulokset on laajennettu koko maan suurtaloudet kattaviksi estimaateiksi. Osittaiskato on huomioitu korjauskertoimen avulla.

¹ Ahvenanmaan maakunnan suurtaloudet ovat olleet mukana A.C. Nielsenin suurkeittiörekisterissä vasta vuodesta 1995 lähtien.

2.2 Taustamuuttajat

Suurtaloudella tarkoitetaan julkishallinnollista tai liiketaloudellista toimintaa, jonka tarkoituksena on aterioiden tuottaminen joukkoruokailua varten. Joukkoruokailulla ymmärretään kodin ulkopuolella tapahtuvaa järjestettyä ruokailua kaikissa muodoissaan. Joukkoruokailua toteuttavat maassamme kunnat, valtio, luvanvaraiset ravitsemisliikkeet ja yksityiset työnantajat sekä laitokset. Suurtaloudet voidaan jakaa ryhmiin niiden toimintatarkoituksen perusteella.

Ravitsemisliikkeisiin katsotaan kuuluvaksi sellaiset yksiköt, jotka toimivat liiketaloudellisen tuottavuuden perusteella. Näitä ovat ravintolat, baarit, kahvilat, hotellit ja motellit sekä erilaiset lomakodit. Niissä asiakkailta on ruokalajien valintamahdollisuus ja tarjoilu tapahtuu keskeytyksettä.

Henkilöstöravintoloihin voidaan katsoa kuuluvan varsinaisten työpaikkaruokaloiden lisäksi myös sellaiset laitokset, joissa henkilökunnalla tai opiskelijoilla on mahdollisuus ruokailla alennettuun hintaan kuten esimerkiksi ammattioppilaitoksissa. Henkilöstöruokailun kustannukset jaetaan ruokailijoiden ja ruokailun järjestäjien kesken.

Julkiset laitokset käsittävät koulut, sairaalat, vankilat, vanhain- ja hoitokodit, lastentarhat ja puolustusvoimat. Laitostaloudet ovat yleensä valtion tai kuntien ylläpitämiä. Niissä erillinen organisaatio vastaa yhteisöön kuuluvien ravinnontarpeen tyydyttämisestä. Toiminnan tarkoituksena ei ole voiton tavoittelu.

Suurtalouksista yli puolet toimii yksityisellä sektorilla, mutta julkishallinnossa toimivat suurtaloudet vastaavat noin 60 % joukkoruokailussa tarjotuista aterioista. Yli 500 annosta vuorokaudessa tarjoavien yksiköiden lukumäärä on alle seitsemän prosenttia kokonaismäärästä, mutta niiden tarjoamien aterioiden osuus on yli 40 prosenttia suurtalouksien kokonaistarjonnasta. Annosmäärän perusteella mitattuna huomattavin yksittäinen toimiala on erilaiset oppilaitokset. Alueellisesti suurtalouksien painopiste sijoittuu Uudellemaalle (A.C. Nielsen Oy 1995).

Suurtalouksien kokonaismäärä on pysynyt suhteellisen muuttumattomana tarkasteltavana ajanjaksona. Suurten yksiköiden lukumäärä ja niiden tarjoamien annosten määrä on hiukan laskenut. Vähennystä on tapahtunut erityisesti henkilöstöravintoloiden osalta, varsinkin yritysten itsensä ylläpitämien henkilöstöravintoloiden määrä on laskenut. Vastaavasti ravintoloiden ja hotellien määrässä on tapahtunut lisäystä, mutta annosmäärä on pienentynyt. Myös sellaisten yksiköiden määrä on noussut, joissa ei ole lainkaan ruuanvalmistusta (baarit ja kahvilat ym.)

Taulukko 1. Suurtalouksien lukumäärä ja annosmäärät (milj. annosta) annosluokittain vuosina 1988, 1991 ja 1994 (Lähde: A.C. Nielsen Oy).

ANNOSLUOKKA (annosten lkm/vrk)	LUKUMAARA			ANNOSM. (milj. annosta)		
	1988	1991	1994	1988	1991	1994
Yli 2 000	64	64	57	75,0	73,0	55,4
1 000 - 2 000	221	239	222	79,9	85,0	74,4
500 - 999	706	716	697	113,5	116,7	114,2
200 - 499	2 314	2 286	2 080	183,9	179,5	163,9
100 - 199	3 052	3 200	2 979	114,4	120,0	107,9
50 - 99	3 302	3 485	3 545	60,5	64,1	63,7
1 - 49	5 535	5 593	5 683	36,6	37,8	40,5
Ei annoksia	2 585	2 763	3 465	-	-	-
Yhteensä	17 779	18 346	18 728	663,8	676,1	619,9

Taulukko 2. Suurtalouksien lukumäärä ja annosmäärät (milj. annosta) toimialoittain vuosina 1988, 1991 ja 1994 (Lähde: A.C. Nielsen Oy).

TOIMIALA	LUKUMAARA			ANNOSM. (milj. annosta)		
	1988	1991	1994	1988	1992	1994
Baari, kahvila	5 198	5 391	6 211	72,5	71,5	71,7
Peruskoulu, lukio	3 917	3 783	3 359	150,6	149,7	139,0
Ravintola, hotelli, lomakoti	2 618	3 078	3 497	100,7	100,7	88,3
Henkilöstöravintola	2 396	2 181	1 867	82,9	77,8	65,5
Lastenpäiväkoti	1 593	1 808	1 668	38,9	44,0	40,6
Vanhain -tai lastenkoti	915	987	1 033	60,6	68,9	64,2
Ammatillinen oppilaitos	710	694	693	52,0	56,0	55,3
Sairaala	340	337	314	77,2	76,3	65,5
Muut suurkeittiöt	92	87	86	28,4	31,7	29,8
Yhteensä	17 779	18 346	18 728	663,8	676,1	619,9

Taulukko 3. Suurtalouksien lukumäärä ja annosmäärät (milj. annosta) tilastoalueittain vuosina 1988, 1991 ja 1994 (Lähde:A.C. Nielsen Oy).

TILASTOALUE	LUKUMÄÄRÄ			ANNOSM. (milj. annosta)		
	1988	1991	1994	1988	1991	1994
Uusimaa	3 795	3 959	4 113	202,3	200,2	173,5
Varsinais-Suomi	1 381	1 453	1 626	55,3	55,2	53,6
Satakunta	827	816	863	28,9	28,9	28,1
Etelä-Häme	1 201	1 205	1 318	45,9	48,0	44,9
Tammermaa	1 509	1 566	1 648	53,9	53,7	50,1
Kaakkois-Suomi	1 191	1 234	1 249	42,8	42,9	39,3
Keski-Suomi	944	977	960	30,4	33,5	31,3
Etelä-Savo	939	971	952	25,4	27,1	24,8
Pohjois-Savo	844	876	849	26,2	26,8	25,3
Pohjois-Karjala	765	773	740	20,3	21,0	20,6
Etelä-Pohjanmaa	1 338	1 354	1 348	40,7	43,2	40,9
Keski-Pohjanmaa	797	822	817	20,9	22,0	21,3
Pohjois-Pohjanmaa	799	854	844	30,5	32,4	29,0
Kainuu	418	411	381	12,3	12,1	11,3
Lappi	1 031	1 075	1 020	28,0	29,3	26,1
Yhteensä	17 779	18 346	18 728	633,8	676,1	619,9

Kyselyyn vastanneiden toimenkuva vaihteli eri yksiköissä. Vastaajilla oli valittavanaan neljä eri toimenkuvavaihtoehtoa. Lähes puolet vastaajista oli suurkeittiömäntiä ja viidennes toimi muussa esimiesasemassa. Keittiöhenkilökunnan lukumäärä vaihteli selvästi suurtaloustyypeittäin, valtaosassa kyselyyn vastanneissa suurtalouksissa oli keittiöhenkilökunnan lukumäärä alle kymmenen työntekijää.

3. TULOKSET

3.1 Kala-annosten tarjonta

Kala-annoksia oli tarjolla lähes kaikissa suurtalouksissa. Vain kuusi prosenttia suurtalouksista ilmoitti ettei toimipaikassa ole tarjolla kalaruokia. Kalaruokia tarjoamattomien yksiköiden määrä kasvoi hiukan aikaisemmista vuosista ja heijastaa yleistä kehitystä ateriatarjonnassa. Kalaa käyttävien suurtalouksien kokonaismäärä oli yli 14 000 (taulukko 4). Kalaruokia oli tarjolla keskimäärin yhdestä kahteen kertaan viikossa (taulukko 5).

Taulukko 4. Suurtalouksien kala-aterioiden tarjonta vuosina 1988, 1991 ja 1994.

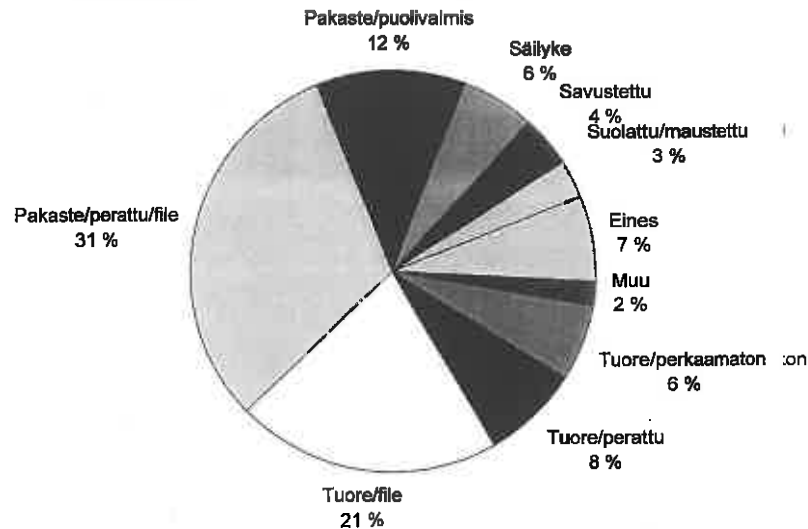
TARJONTA	1988	1991	1994
Tarjottiin kala-aterioita	97,3 %	98,4 %	94,1 %
Yksiköiden määrä	14 792	15 329	14 369
Ei tarjottu kala-aterioita	2,7 %	1,6 %	5,9 %
Yksiköiden määrä	402	254	894
Yhteensä	100,0 %	100 %	100,0 %
Yksiköiden määrä	15 194	15 583	15 263

Taulukko 5. Kalaruokien tarjonnan useus suurtalouksissa vuosina 1992 ja 1995.

KALARUOKIA/KK	1992	1995
0-4 päivänä	47,1 %	44,3 %
5-9 päivänä	37,5 %	35,2 %
10-20 päivänä	6,5 %	9,4 %
yli 20 päivänä	8,9 %	11,1 %
Yhteensä	100,0 %	100,0 %

3.2 Kalaraaka-aineen kokonaiskulutus

Suurtalouksien käyttämän kalaraaka-aineen kokonaismäärä oli 11 milj. kg vuonna 1994. Tuoreen kalan osuus oli noin 35 %, valtaosa tuoreesta kalasta oli filettä. Pakastekalan osuus oli noin 43 %, siitä 12 % oli puolivalmiita pakasteita. Einesten osuus oli 7 % kokonaiskulutuksesta (kuva 1 ja taulukko 6).



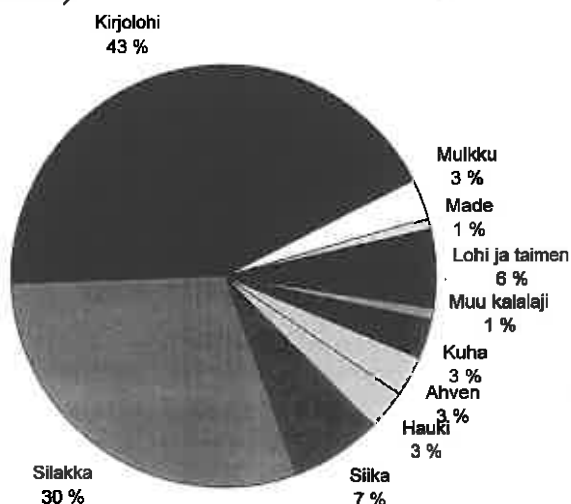
Kuva 1. Suurtalouksien käyttämän kalaraaka-aineen jakautuminen jalostusasteen perusteella vuonna 1995

Taulukko 6. Suurtalouksien vuosina 1988, 1991 ja 1994 käyttämän kalaraaka-aineen kokonaismäärä sekä käytön jakautuminen jalostusasteen perusteella.

KALARAACA-AINE	VUOSI 1988	VUOSI 1991	VUOSI 1994
Tuore/perkaamaton	8,1 %	5,4 %	6,0 %
Tuore/perattu	10,3 %	8,0 %	7,8 %
Tuore/file	18,4 %	20,7 %	21,4 %
Pakaste/perattu/file	28,6 %	32,8 %	31,0 %
Pakaste/puolivalmis	14,3 %	11,5 %	12,4 %
Säilyke	5,1 %	4,9 %	5,7 %
Eines	7,5 %	8,8 %	6,9 %
Suolattu/maustettu	3,4 %	3,1 %	3,4 %
Savustettu	3,6 %	3,7 %	3,5 %
Muu	0,7 %	1,1 %	1,9 %
Yhteensä	10,9 milj. kg	10,0 milj. kg	11,0 milj. kg

3.3 Kotimaisen kalan käyttö

Kotimaisen kalan ja kalavalmisteiden kokonaiskulutus oli suurtalouksissa vuonna 1994 noin 6,4 milj. kg. Kotimaisen kalan osuus oli suurtalouksien kalaraaka-aineen kokonaiskulutuksesta noin 60 %. Silakan ja kirjolohen kulutus oli selvästi muita kotimaisia kalalajeja suurempi. Silakan ja kirjolohen osuus yhteensä oli yli 2/3 kaikesta suurtalouksien käyttämästä kotimaisesta kalasta. Seuraavaksi eniten käytettiin siikaa. Luokka "jokin muu laji" käsitti lähinnä turskan, kampelan ja lahnan (kuva 2 ja taulukko 7).



Kuva 2. Kotimaisen kalankäytön jakautuminen suurtalouksissa kalalajeittain vuonna 1994.

Taulukko 7. Kotimaisen kalankäytön jakautuminen suurtalouksissa kalalajeittain vuosina 1988, 1991 ja 1994.

KALALAJI	VUOSI 1988	VUOSI 1991	VUOSI 1994
Silakka	35,4 %	34,4 %	29,8 %
Kirjolohi	30,7 %	44,3 %	43,3 %
Muikku	9,0 %	3,3 %	3,3 %
Siika	8,2 %	7,2 %	6,5 %
Lohi ja taimen	5,1 %	2,7 %	6,1 %
Hauki	4,0 %	2,4 %	2,7 %
Kuha	2,4 %	1,1 %	3,0 %
Made	1,7 %	1,2 %	1,0 %
Ahven	1,1 %	1,3 %	2,9 %
Muu kalalaji	2,4 %	2,1 %	1,4 %
Yhteensä	6,5 milj. kg	5,8 milj. kg	6,4 milj. kg

Vuonna 1994 suurtalouksien käyttämästä silakasta suurin osa oli valmiiksi fileoidussa muodossa. Pakastefileen osuus oli 25 % ja tuoreen fileen 53 % silakan kokonaiskulutuksesta (taulukko 8). Suurtalouksien käyttämästä kirjolohesta lähes puolet oli tuoretta filettä (taulukko 9).

Taulukko 8. Silakan käytön jakautuminen suurtalouksissa jalostusasteittain vuosina 1991 ja 1994.

JALOSTUSASTE SILAKKA	VUOSI 1991	VUOSI 1994
Tuore/perkaamaton	6,6 %	3,2 %
Tuore/perattu	9,0 %	8,9 %
Tuore/file	46,9 %	52,7 %
Pakaste/perattu	2,9 %	2,8 %
Pakaste/file	27,1 %	24,9 %
Pakaste/puolivalmis	5,5 %	4,2 %
Jokin muu muoto	2,0 %	3,3 %
Yhteensä	100,0 %	100,0 %

Taulukko 9. Kirjoloihen käytön jakautuminen suurtalouksissa jalostusasteittain vuosina 1991 ja 1994.

JALOSTUSASTE KIRJOLOHI	VUOSI 1991	VUOSI 1994
Tuore/perkaamaton	7,9 %	6,1 %
Tuore/perattu	18,9 %	16,8 %
Tuore/file	52,6 %	45,7 %
Pakaste/perattu	1,3 %	2,4 %
Pakaste/file	10,0 %	14,3 %
Pakaste/puolivalmis	4,2 %	5,6 %
Jokin muu muoto	5,1 %	9,1 %
Yhteensä	100,0 %	100,0 %

3.3.1 Kotimaisen tuorekalan hankintakanavat

Tärkein kotimaisen tuorekalan hankintapaikka oli kalatukku. Suoraan kalastajalta tai kalankasvattajalta tapahtuvia ostoja piti yhteensä 12 % suurtalouksista tärkeimpänä hankintakanavana (kuva 3 ja taulukko 10). Sellaisten yksiköiden osuus jotka eivät käyttäneet tuorekalaa lainkaan on ollut vuosina 1992 ja 1995 noin 7 %.



Kuva 3. Kotimaisen tuorekalan tärkein hankintakanava suurtalouksissa vuonna 1995.

Taulukko 10. Kotimaisen tuorekalan tärkein hankintakanava vuosina 1992 ja 1995.

HANKINTAKANAVA	VUOSI 1992	VUOSI 1995
Kalatukku	37 %	34 %
Keskusliike	19 %	19 %
Kalatori tai kalakauppa	7 %	8 %
Vähittäismyymälä	21 %	22 %
Kalankasvattaja	6 %	6 %
Kalastaja	6 %	6 %
Muu hankintakanava	4 %	5 %
Yhteensä	100 %	100 %

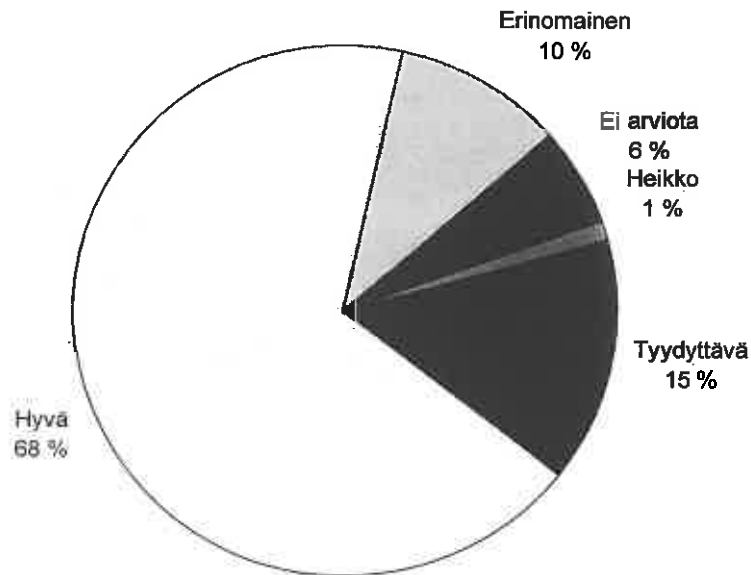
3.3.2 Kotimaisen tuorekalan laatu ja saatavuus

Puolet suurtalouksista piti kotimaisen kalan saatavuutta hyvänä tai erinomaisena. Kotimaisen tuorekalan saatavuus oli heikkoa noin 13 % mielestä (taulukko 11).

Saatavilla olevan kotimaisen tuorekalan laatua pidettiin yleisesti ottaen hyvänä. Vain prosentti vastaajista piti kotimaisen tuorekalan laatua heikkona (kuva 4 ja taulukko 12).

Taulukko 11. Tuorekalan saatavuus suurtalouksissa vuosina 1992 ja 1995.

TUOREKALAN SAATAVUUS	VUOSI 1992	VUOSI 1995
Heikko	12,9 %	12,8 %
Tyydyttävä	31,5 %	27,9 %
Hyvä	43,9 %	47,3 %
Erinomainen	6,9 %	7,0 %
Ei arviota	4,8 %	5,0 %
Yhteensä	100,0 %	100,0 %



Kuva 4. Tuorekalan laatu suurtalouksissa vuonna 1995.

Taulukko 12. Tuorekalan laatu suurtalouksissa vuosina 1989, 1992 ja 1995.

TUOREKALAN LAATU	VUOSI 1989	VUOSI 1992	VUOSI 1995
Heikko	2,2 %	1,2 %	0,8 %
Tyydyttävä	23,2 %	22,7 %	15,1 %
Hyvä	57,7 %	61,1 %	68,4 %
Erinomainen	8,3 %	8,3 %	9,7 %
Ei arviota	8,6 %	6,7 %	6,0 %
Yhteensä	100,0 %	100,0 %	100,0 %

3.3.3 Kotimaisen kalankäytön rajoitukset ja lisäämisedellytykset

Huono menekki, varastointi ja säilytys sekä kausiluonteisuus olivat kotimaisen kalan ja kalavalmisteiden käyttöä eniten rajoittavat tekijät suurtalouksissa. Kalan käsittelytaidon puutetta ei katsottu kovin merkittävästi kotimaista kalankäyttöä rajoittavaksi tekijäksi (taulukko13).

Taulukko 13. Kotimaisen kalan käytön rajoitteet suurtalouksissa vuosina 1989, 1992 ja 1995.

KALANKÄYTÖN RAJOITE	VUOSI 1989	VUOSI 1992	VUOSI 1995
Sopivien kalavalmisteiden heikko saatavuus	30,2 %	22,9 %	26,2 %
Kausiluonteisuus	38,3 %	30,3 %	32,8 %
Varastointi ja säilytys	39,6 %	38,6 %	31,3 %
Keittiöhenkilökunnan puute	32,3 %	21,2 %	15,8 %
Kalan käsittelytaidon puute	5,7 %	5,2 %	3,4 %
Kalaruokien huono menekki	39,0 %	45,3 %	36,9 %
Kalan hinta/laatusuhde	18,7 %	17,7 %	22,3 %
Kalan käsittelyn hitaus	29,3 %	18,2 %	17,1 %
Sopivien pakkausten puute	5,9 %	8,6 %	11,4 %
Joku muu	9,7 %	9,5 %	10,3 %

Kaksi kolmannelta suurtalouksista pystyisi lisäämään kotimaisen kalan ja kalavalmisteiden kulutusta mikäli siihen luotaisiin sopivat edellytykset (taulukko 14). Sopiva kulutuksen lisäyksen määrä olisi 5-25 % (taulukko 15).

Taulukko 14. Kotimaisen kalan ja kalavalmisteiden käytön lisäämisedellytykset vuosina 1992 ja 1995.

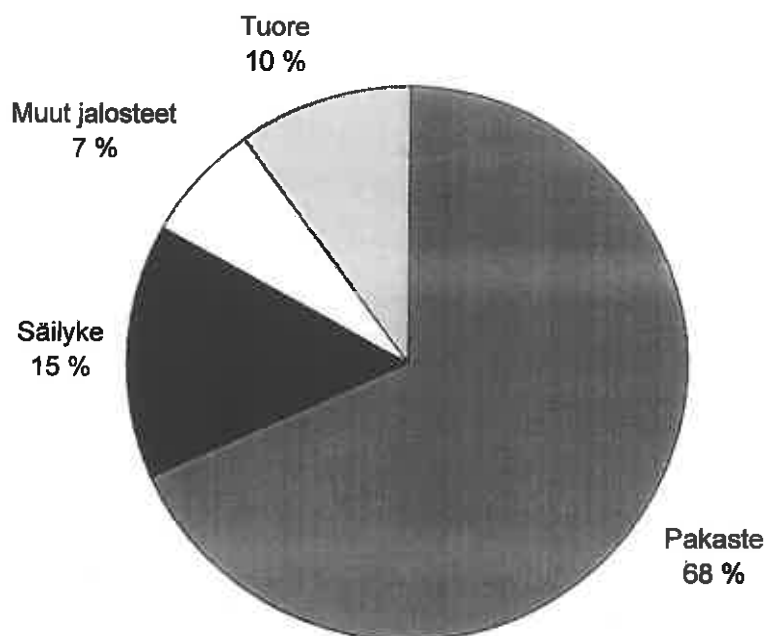
KOTIMAISEN KALAN KÄYTÖN LISÄÄMINEN	VUOSI 1992	VUOSI 1995
Ei	20,1 %	22,9 %
Kyllä, tietyin edellytyksin	51,7 %	53,1 %
Kyllä, varmasti	19,2 %	15,9 %
Ei arviota	9,0 %	8,1 %
Yhteensä	100,0 %	100,0 %

Taulukko 15. Kotimaisen kalan ja kalavalmisteiden lisäyspotentiaalin suuruus niissä yksiköissä, joilla on valmiutta lisätä kalankulutusta vuosina 1992 ja 1995.

LISÄYSPOTENTIAALI	VUOSI 1992	VUOSI 1995
Alle 5 %	21,0 %	27,5 %
5-25 %	74,7 %	67,8 %
26-50 %	4,2 %	3,0 %
Yli 50 %	0,1 %	1,7 %
Yhteensä	100,0 %	100,0 %

3.4 Ulkomaisen kalan käyttö

Ulkomaisen kalan ja kalavalmisteiden kokonaiskulutus oli noin 4,4 milj. kg vuonna 1991. Valtaosa suurtalouksien käyttämästä ulkomaisesta kalasta oli erilaisia pakastetuotteita. Tuoreen kalan ja kalatuotteiden osuus oli hieman alle 10 prosenttia (kuva 5 ja taulukko 16).



Kuva 5. Ulkomaisen kalan ja kalavalmisteiden käyttö suurtalouksissa jalostusasteittain vuonna 1994.

Taulukko 16. Suurtalouksien käyttämän ulkomaisen kalan ja kalavalmisteiden kokonaismäärä sekä käytön jakautuminen jalostusasteen perusteella vuosina 1988, 1991 ja 1994.

JALOSTUSASTE	VUOSI 1988	VUOSI 1991	VUOSI 1994
Pakaste	76,0 %	74,6 %	68,1 %
Säilyke	11,3 %	11,7 %	15,4 %
Muut jalosteet	9,2 %	8,6 %	7,1 %
Tuore	3,5 %	5,1 %	9,4 %
Yhteensä	4,4 milj. kg	4,1 milj. kg	4,4 milj. kg

3.5 Suurtalouksien tietolähteet

Ammattilehdet olivat selvästi tärkein tiedon hankintakanava suurtalouksille tarvittaessa tietoa kalatuotteista ja kalaruuista. Seuraavaksi tärkein tietolähde olivat keittokirjat (taulukko 17).

Taulukko 17. Suurtalouksien tärkein tiedon lähde kalatuotteista ja kalaruuista vuosina 1992 ja 1995.

TIETOLÄHDE	VUOSI 1992	VUOSI 1995
Ammattilehdet	69,5 %	73,2 %
Muut lehdet	19,4 %	15,5 %
Keittokirjat	32,3 %	29,9 %
Ammattitoverit	20,2 %	15,7 %
Tv ja radio	11,0 %	10,4 %
Matkat ja messut	12,1 %	13,3 %
Tuote-esittelyt	23,6 %	23,4 %
Joku muu	4,8 %	6,0 %

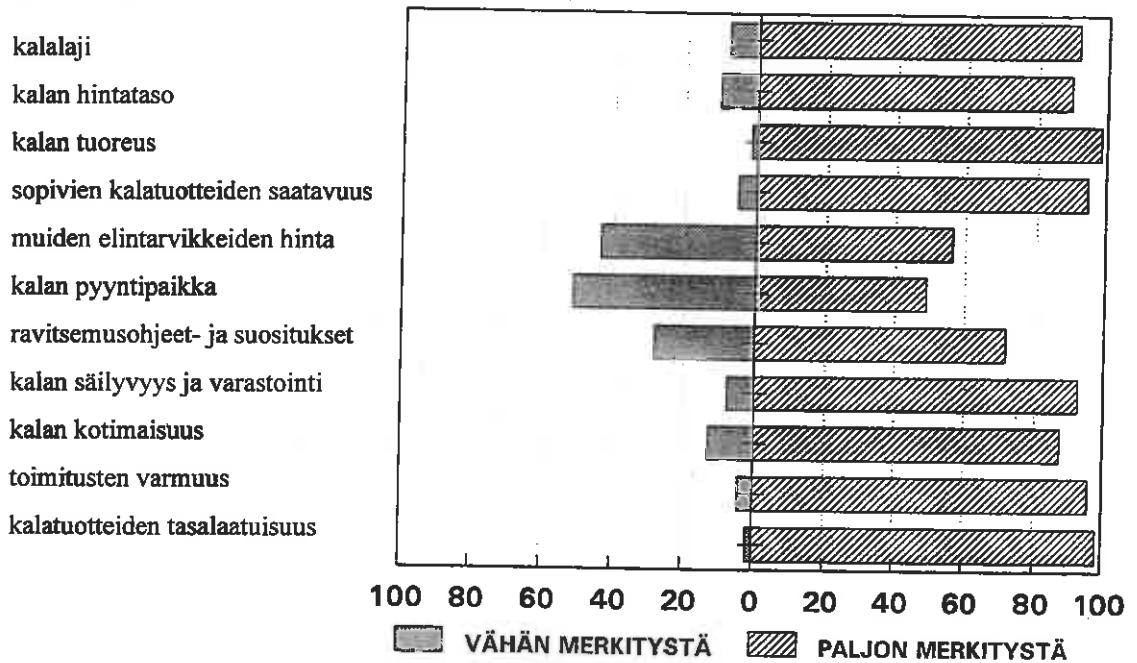
Kaksi kolmännestä suurtalouksista piti kalaruokien valmistuksen neuvontaa tai ruokaohjpalvelua tarpeellisena toimintana (taulukko 18).

Taulukko 18. Kalaruokien valmistuksen neuvonnan tai ruokaohjpalvelun tarve.

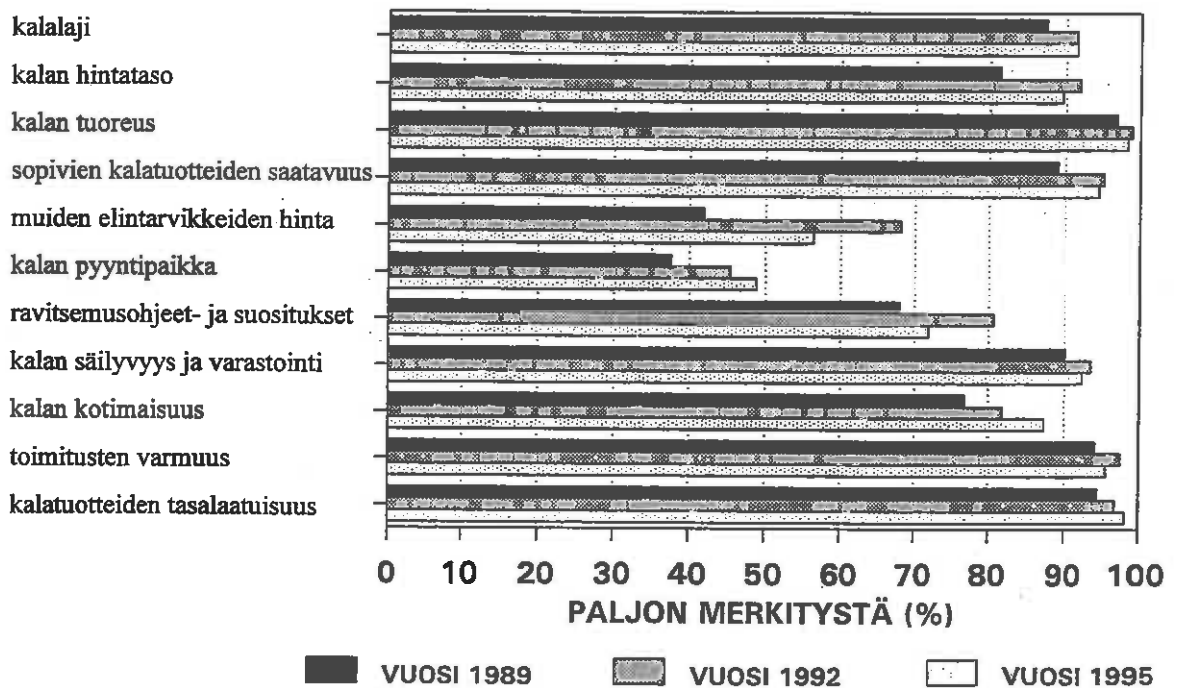
NEUVONNAN TARVE	VUOSI 1989	VUOSI 1992	VUOSI 1995
Ei	39,0 %	15,7 %	21,1 %
Kyllä	48,0 %	74,9 %	68,1 %
Ei arviota	13,0 %	9,4 %	10,8 %

3.6 Suurtalouksien hankintapäätökset

Kalan tuoreus, toimitusten varmuus sekä kalatuotteiden tasalaatuisuus olivat eniten kalatuotteiden hankintapäätökseen vaikuttavat tekijät. Kalan pyyntipaikalla oli käytetyistä muuttujista vähiten merkitystä kalatuotteiden hankintapäätökseen (kuvat 6 ja 7).



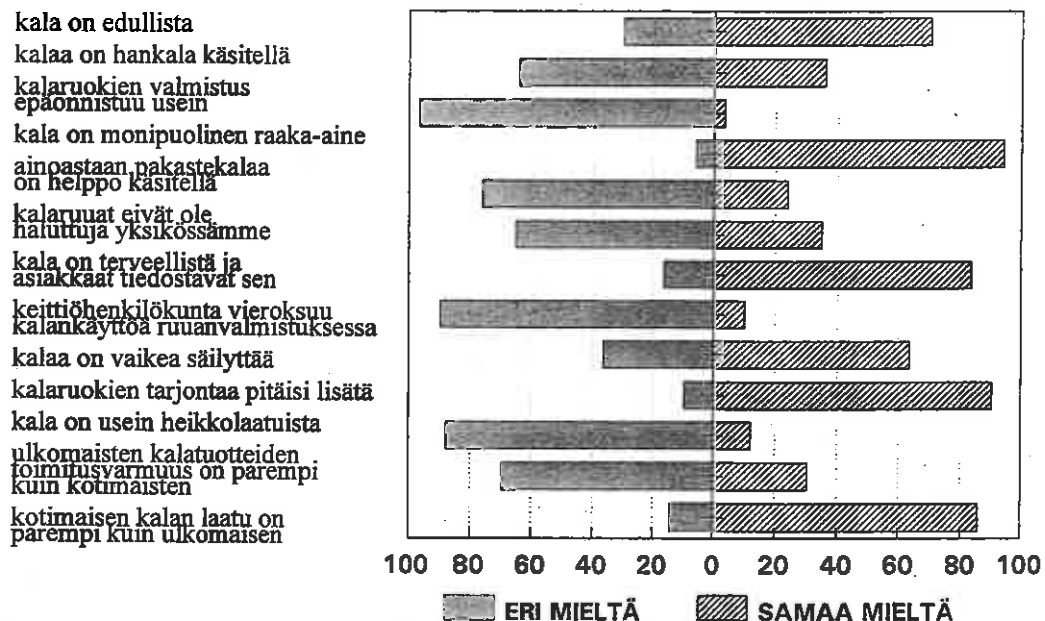
Kuva 6. Kalatuotteiden hankintapäätöksiin vaikuttavat tekijät suurtalouksissa vuonna 1995.



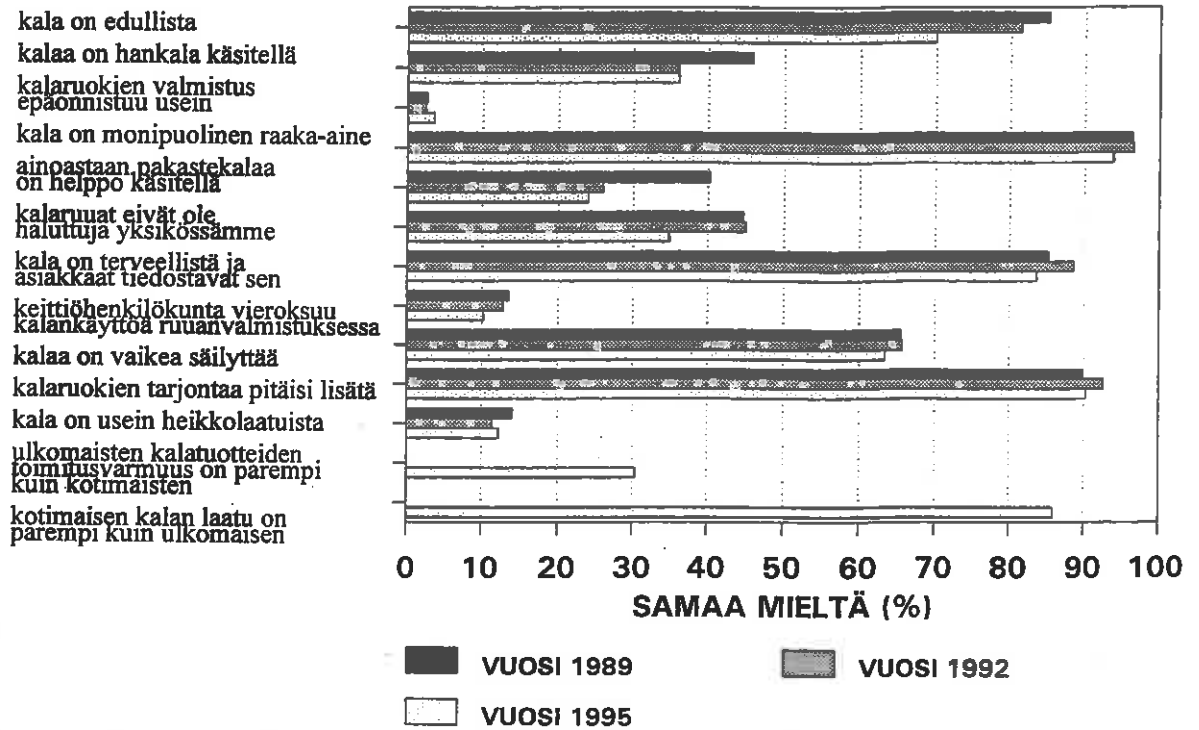
Kuva 7. Kalatuotteiden hankintapäätöksiin vaikuttavat tekijät suurtalouksissa vuosina 1989, 1992 ja 1995.

3.7 Asenteet kalaa kohtaan

Suurtalouksien asenteita kalaa ja kalatuotteita kohtaan kartoitettiin suhtautumisella eräisiin keskeisiin kalaa koskeviin väittämiin. Kala on monipuolinen raaka-aine, kala on terveellistä sekä kalaruokien tarjontaa pitäisi lisätä olivat väittämiä, joista saavutettiin suurin yksimielisyys suurtalouksien henkilökunnan keskuudessa. Eniten eräviä mielipiteitä oli väittämistä: kalaruokien valmistus epäonnistuu usein, kala on usein heikkolaatuista sekä keittiöhenkilökunta vieroksuu kalan käyttöä ruuanvalmistuksessa (kuvat 8 ja 9).



Kuva 8. Suurtalouksien henkilökunnan asennoituminen eräisiin kalaan kohdistuviin väittämiin vuonna 1995.



Kuva 9. Suurtalouksien henkilökunnan asennoituminen eräisiin kalaan kohdistuviin väittämiin vuosina 1989, 1992 ja 1995.

3.8 Kalaruokien asema suurtalouksissa

Puolet suurtalouksista piti kalaruokien suosiota yksikössään joko hyvänä tai erinomaisena. Kalaruokien suosiota heikkona piti noin 11 % suurtalouksista (taulukko 19).

Taulukko 19. Kalaruokien suosio suurtalouksissa vuosina 1989, 1992 ja 1995.

KALARUUKIEN SUOSIO	1989	1992	1995
Heikko	16,0 %	14,4 %	11,4 %
Tyydyttävä	44,0 %	43,0 %	37,8 %
Hyvä	32,0 %	33,3 %	38,9 %
Erinomainen	8,0 %	8,8 %	10,5 %
Ei arviota	**	0,5 %	1,4 %
Yhteensä	100,0 %	100,0 %	100,0 %

** ei ollut vaihtoehtona vuonna 1989

3.9 Lohikalojen laatu

Vuoden 1995 kyselyssä suurtalouksilta tiedusteltiin uutena aiheena suhtautumista erilaisten lohikalojen laatuun: arvioitavina vaihtoehtoina olivat kotimainen lohi, norjalainen lohi ja kirjolohi. Parhaiten vertailussa pärjäs kirjolohi, jonka laatua piti kolmannes vastaajista parhaana. Laadun arvionti koettiin erittäin vaikeaksi, sillä 45 prosenttia vastaajista ei kyennyt tekemään pyydettyä vertailua (taulukko 20).

Taulukko 20. Lohikalojen laadun arviointi

LOHIKALA	PARAS LAATU
Kotimainen lohi	14,1 %
Norjalainen lohi	6,3 %
Kirjolohi	32,7 %
Ei arviota	45,0 %
Yhteensä	100,0 %

3.10 Tarjonnan ja kysynnän kohtaaminen

Vuoden 1995 kyselyssä oli myös uutena aihepiirinä nykyistä tarjontaa suurempi kysyntä ja maksuvalmius. Valittavina vaihtoehtoina olivat siika, nieriä, ahven, kuha ja muikku. Kysynnän lisäystä tiedusteltiin sillä edellytyksellä, että kalalajin saatavuus vastaisi nykyistä kirjolohen tarjontaa. Eniten kysyntää olisi siialla, kuhalla ja muikulla. Yli kolmannes vastaajista voisi käyttää siikaa nykyistä enemmän mikäli sen saatavuus vastaisi kasvatetun kirjolohen tarjontaa (taulukko 21).

Taulukko 21. Kysynnän lisäyspotentiaali olettaen että sama saatavuus kuin kirjolohella

KALALAJI	KYSYNNÄN LISÄYS
Siika	35,4 %
Nieriä	1,2 %
Ahven	17,1 %
Kuha	25,3 %
Muikku	26,9 %
Joku muu laji	3,1 %
Ei arvoita	36,7 %

Mikäli kysynnän lisäystä jollekin kalalajille oli, tiedusteltiin samassa yhteydessä valmiutta maksaa siitä. Tulokset on esitetty keskimääräisenä summana filekiloa kohden (taulukko 22).

Taulukko 22. Maksuhalukkuus mikäli lisäkysyntää ja olettaen että sama saatavuus kuin kirjolohella.

KALALAJI	MK / FILE KG
Siika	36,60 mk
Nieriä	40,10 mk
Ahven	33,80 mk
Kuha	41,30 mk
Muikku	23,10 mk
Joku muu laji	52,00 mk

4. TULOSTEN TARKASTELU

4.1 Kalan kulutus ja sen rakenne

Kalan kulutuksen määrä ei ole viime vuosina oleellisesti muuttunut, mutta kulutuksen rakenteessa on tapahtunut muutoksia. Vaikka suuri osa kansalaisista käyttää itse pyydettyä kalaa, ei käsittelemätöntä kalaa haluta ostaa entisessä määrin. Kotitalouksien kalankäyttötottumuksilla on myös välillinen yhteys kalatuotteiden menekkiin suurtalouksissa ja on ennustettu että asiakkaiden tarpeet ja odotukset tulevat ohjaamaan entistä enemmän suurtalouksien toimintaa (Suomen Kunnallisliitto ym. 1990). Suurtalouksissa onkin siirrytty pidemmälle jalostettuihin tuotteisiin ja tuoreen käsittelemättömän kalan osuus kulutuksessa on vähentynyt.

Eu:n mahdolliset vaikutukset kulutuksen määrään ja rakenteeseen eivät ole arvioitavissa vuoden 1995 kyselystä, koska luvut perustuvat edellisen kalenterivuoden aikana toteutuneeseen kalan käyttöön. Kaupan osittainen vapautuminen ennen varsinaista Eu-jäsenyyttä on kuitenkin nähtävissä esim. ulkomaisen kalan käytön rakenteessa tuoreen kalan osuuden lisääntymisen myötä. Arvioitaessa EU:n vaikutuksia suurtalouksien kalankäyttöön voidaan vuoden 1994 tuloksia pitää vertailuarvoina myöhemmälle tarkastelulle.

Kaikkiaan noin 2/3 suurtalouksien käyttämästä kalasta on muita kuin tuoretuotteita. Valtaosa suurtalouksien käyttämästä ulkomaisesta kalasta on pakasteita. Suurtalouksien käyttämästä kalasta 60 % on kotimaista alkuperää. Kotimaaisesta kalasta silakan ja kirjolohen osuus on yli kolme neljäsosaa. Saatavuutensa puolesta sekä kirjolohi että silakka soveltuvat hyvin suurtalouksien tarpeisiin, lisäksi silakka- ja kirjolohijalosteiden tarjonta on monipuolistunut. Myös kotitalouksissa silakka ja kirjolohi ovat ostetuimmat kalalajit, mikä johtuu osin siitä, että valtaosa kotitalouksissa ostaa tuorekalan samasta paikasta kuin muutkin elintarvikkeet (Honkanen 1993 b).

Siian käyttöä suurtalouksien raaka-aineena ovat monipuolistaneet erilaiset massatuotteet ja niiden ympärillä tapahtuva tuotekehittäminen (esim. Ahlfors 1994). Muikkua voitaisiin käyttää nykyistä enemmän, sillä se soveltuu hyvin suurtalouksien käyttöön. Varsinkin talvimuikun säilyvyys jäädytettynä on hyvä (Kiesvaara ja Hattula 1984). Lohen ja taimenen käyttö rajoittuu tällä hetkellä pitkälti ravitsemisliikkeisiin, joissa se toimii sesonkituotteena. Ahvenen ja muiden

suomukalojen käyttö on suurtalouksien kokonaismarkkinat huomioiden vähäistä, ja kulutuksen huomattava lisääminen edellyttää saatavuuden paranemista. Ahvenen nykyistä parempaan talteenottoon, jalostukseen ja tutkimukseen onkin viime vuosina panostettu (esim. Setälä ym. 1996).

4.2 Kalankäytön kehitysnäkymät

Suurtalouksien kalankäyttö vaikuttaa merkittävästi kalankulutukseen Suomessa. Suurtalouksien merkitys toimia asenteiden muokkaajana on jopa suurempi kuin niiden vaikutus kalankulutuksen kokonaismäärään. Suurtalouksien henkilökunnalla on kahden eri tason asenteita kalaa ja kalatuotteita kohtaan. On näkyvät yleisasenteet, jotka noudattavat tai ovat riippuvaisia yksikön toimintaperusteista. Toisaalta on piilevät asenteet, jotka ovat omakohtaisempia ja saattavat olla hyvinkin erilaisia kuin näkyvät yleisasenteet. Kielteinen suhtautuminen kalaa kohtaan ilmenee usein piilevänä. Suurtalouksien henkilökunta on ehdottomasti avainasemassa kun suunnitellaan kalan menekien edistämistä. Varsinkin laitostalouksissa henkilökunta usein siirtää tahtoen tai tahtomattaan omat henkilökohtaiset asenteensa kuluttajiin. Kuluttajien kalankäyttötottumukset ovat pitkälti myös olemassa olevan tarjonnan tulosta. Pitkällä tähtäimellä, voidaan innovatiivisella tuotekehittelyllä ja markkinoinnilla saada kuluttajat haluamaan myös uusia tuotteita.

Yleisasenteet kalaa kohtaan ovat positiivisia, mutta osa kuluttajista kokee kalan käsittelyn edelleen hankalaksi. Varsinkin nuoret suhtautuvat vanhempia ikäryhmiä varauksellisemmin käsittelemättömään tuorekalaan ja suhtautuvat vastaavasti myönteisesti pitkälle esikäsiteltyihin ja -jalostettuihin kalatuotteisiin (Honkanen 1993 b)

Kalan hintatasoa pidetään suurtalouksissa yleisesti ottaen varsin kohtuullisena. Asennoituminen hintatason edullisuuteen on hiukan heikentynyt, mikä saattaa olla vaikutusta kalan kanssa kilpailevien substituuttien suhteellisen hinnan laskusta. Muissa asennevääntämissä ei ole nähtävissä selkeitä Eu-jäsenyyden aiheuttamia vaikutuksia suurtalouksien kalankäytössä.

Kotimainen kala ei ole profiloitunut kuluttajien keskuudessa yhtä hyvin kuin moni muu kotimainen elintarvike. Suuri osa kuluttajista ei erota kotimaista kalaa vastaavasta ulkomaisesta tuotteesta, vaikka tietoisuus kalan kotimaisuudesta lisää siihen kohdistuvaa ostohalukkuutta (Honkanen 1993 b).

Nykypäivän kuluttaja on kriittinen ja osaa vaatia rahoilleen vastinetta. Kotimaisen kalan aseman säilyttäminen kiristyvässä kilpailussa on mahdollista, sillä pidemmälle jalostettujen kalatuotteiden saatavuus on vähitellen parantunut ja kala mielletään yleisesti terveelliseksi ja kevyeksi ravinnoksi. Euroopan integraatiokehitys huomioiden on kotimaisella kalalla parhaimmat edellytykset kilpailla sellaisilla tuotteilla, jotka valmistetaan korkealuokkaisesta ja pitkälle esikäsittelystä tuorekalasta, erikseen kotitalouksien ja suurtalouksien tarpeisiin. Teollisella kalanjalostelinjalla on kotimaisista lajeista kirjolohella ja silakalla parhaat mahdollisuudet menestyä. Valmistusteknisesti soveltuvat muutkin kotimaiset lajit teolliseen jalostetuotantoon, mutta laajassa mittakaavassa toiminta ei liene tällä hetkellä riittävän kannattavaa pyynnin kausiluonteisuuden ja voimakkaan ulkomaisen kilpailun vuoksi. Pienemmässä mittakaavassa esim. siika soveltuu hyvin teollisesti jalostettavaksi ja toiminnalla voidaan parantaa kannattavuutta (esim. Setälä 1995).

Suurtaloudet ovat varsin heterogeeninen joukko erilaisia yksiköitä, joiden tarpeet ja kalankäyttöön liittyvät valmiudet vaihtelevat suuresti. Suurtalouksien kalatuotteiden hankintakanava määräytyvät alueellisen sijainnin lisäksi yksikön koon ja toimintaperiaatteen perusteella. Kun suuret yksiköt käyttävät lähes yksinomaan keskusliikkeitä ja kalatukkuja raaka-ainehankintaan, pienissä yksiköissä turvaudutaan usein myös vähittäiskauppaan. Kalan hinta ei yksistään ratkaise hankintapäätöstä, vaan tekijät jotka mahdollistavat pitkäjänteisen suunnittelun ja toimintavarmuuden. Hankintapäätös on monivaiheinen tapahtuma ja siihen vaikuttavat voimakkaasti henkilökunnan ja yleistä kuluttajakäyttäytymistä ohjaavat asenteet. Kalan kysyntään ja esim. maksuhalukkuuteen liittyvät kysymykset vaativat lisäpohdiskelua ja erilaisen menetelmällisen tarkastelun mukaan ottamista (esim. Wellman 1990 ja Wessells ym. 1993).

Julkiset laitostaloudet ovat kalan menekien suhteen ongelmallisin ryhmä. Laitostalouksiin on pystyttävä toimittamaan kilpailukykyisiä kalatuotteita sekä riittävän laaja valikoima suurtalouksikäyttöön soveltuvia kalaruokaohjeita. Laitostalouksilla ei ole resursseja kalan esikäsittelyyn, vaan kuhunkin käyttötarkoitukseen on oltava sopivaan muotoon jalostettu tuote. Kotimaisen kalan kulutuksen lisääminen julkisissa laitostalouksissa ei perustu niinkään kulutuksen lisäykseen kuin kilpailuun tuontikalan kanssa.

5. JOHTOPÄÄTÖKSET

Lähes kaikki suurtaloudet käyttävät kalaa. Kalaa käyttävien suurtalouksien lukumäärään lisääminen nykyisestään on vaikeaa ja kasvua onkin ensisijaisesti haettava lisäämällä kalaravinnon osuutta ruokavaliassa. Siihen näyttäisi olevan mahdollisuuksia, sillä kalalle tyypilliset elintarvikeominaisuudet tunnetaan hyvin eri kuluttajaryhmissä: kalaa pidetään monipuolisena ja edullisena elintarvikkeena.

Sekä koti- että suurtalouksissa tärkeimmät kalan kulutusta säätelevät tekijät ovat asenteet ja tottumukset. Asenteet kalaa ja kalatuotteita kohtaan muotoutuvat usein jo varhaisessa lapsuudessa, joten laitostalouksista päiväkodit ja kouluruokailu ovat merkittävässä asemassa. Toisaalta, omaksuttujen asenteiden vahvistamiseksi tarvitaan ravitsemisliikkeiden välittämiä elämyksiä erilaisista kalalajeista ja uusista valmistusmenetelmistä.

Asennekasvatuksen rinnalla tulee kalan tarjonta mukauttaa muuttuvaan kysyntään. Kalan ominaisuuksista saatavuus, laatu ja helppokäyttöisyys ovat tärkeimpiä ostopäätökseen vaikuttavia tekijöitä sekä koti- että suurtalouksissa. Juuri samat tekijät ovat olleet kirjolohta ja silakkaa lukuunottamatta kotimaisen kalan heikkoudet. Markkinoiden muutosvaatimuksia on pystyttävä tulkitsemaan riittävän nopeasti jotta saadaan aikaan kuluttajavaatimuksia seuraava tuotekehittely. Varsinkin nuorten kulutustottumuksissa tapahtuvat muutokset saattavat olla hyvinkin nopeita.

Markkinointia on pystyttävä selkeämmin suuntaamaan eri suurtaloustyyppeihin. Suurtalouksista suurimmat valmiudet kalankäytön lisäämiseen on ravitsemisliikkeissä ja henkilöstöravintoloissa, mutta edellytyksenä on hyvälaatuisten tuotteiden varmat toimitukset sekä tarjonnan monipuolistuminen. Tällä hetkellä joudutaan heikon saatavuuden kausina korvaamaan kotimainen kala vastaavalla ulkomaisella tuotteella. Samalla on pystyttävä vastaamaan suurtalouksien toimintaympäristössä tapahtuneisiin muutoksiin: erilaiset ruuanvalmistukseen liittyvät toiminnot ovat teknistyneet, jakelu ja valmistus ovat monin paikoin eriytyneet ja esikäsiteltyjen raaka-aineiden käyttö on lisääntynyt.

Vaikka tuorekalan laatua pidettiin yleisesti ottaen hyvänä ei se anna oikeutusta olla panostamatta kalan laatuun ja alkukäsittelyyn jatkossakin. Huonolaatuiset tuotteet voivat vaikuttaa nopeasti kotimaisen kalan markkinoihin ja ohjata kulutusta tuontikalaan. Pitkällä tähtäimellä on riittävän korkean laatutason takaaminen varmin keino kalan aseman säilyttämiseksi ja kehittämiseksi tärkeänä osana suomalaista ruokakulttuuria.

6. KIITOKSET

Tutkimuksen tarkasteluajaväli on pitkä ja yhteistyökumppaneita on ollut useita, heille haluan välittää kiitokseni. Erityisesti haluan kiittää kaikkia tutkimukseen osallistuneita suurtalouksien edustajia yhteistyöstä ja pitkämielisyydestä tänä erilaisten kyselyjen tulvan aikakautena. Tutkimusta on rahoittanut maa- ja metsätalousministeriö, jota ilman tutkimuksen toteutus olisi ollut mahdotonta nykyisessä laajuudessaan.

7. KIRJALLISUUS

A.C. Nielsen Oy 1994. Nielsen Finland Newsletter 2/94, Espoo, 4 s.

A.C. Nielsen Oy 1995. Nielsen Finland Newsletter 2/95, Espoo, 4 s.

Ahlfors, A. 1994. Kalamassa ja kalamassatuotteet Merenkurkussa. Loppuraportti. Vaasa. Vaasan maaseutuelinkeinopiirin tiedote. 18 s.

Bönaa, K.H., Bjerve, K.S., Straume, B., Gram, I.T. ja Thelle, D. 1990. Effect of eicosapentaeonic and docosahexaeonic acids on blood pressure in hypertension. A population-based intervention trial from the Tromsö study. *N. Engl. J. Med.* 322 (12): 795-801.

Callaway, W., C. 1985. *Nutrition. J. Am. Med. Assoc.* 254 (16): 2338-2339.

Honkanen, A., Kummunsalo, J., Partanen, H. ja Hilden, M. 1991. Kotitalouksien ja suurtalouksien kalankäyttö vuonna 1988. Helsinki, Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos, kalantutkimusosasto. Kalatutkimuksia 23. 32 s.

Honkanen, A. 1993: Suurtalouksien kalankäyttö 1988 ja 1991. - Teoksessa: Kettunen, J., Laine, A., Karttunen, V., Leinonen, K., Mickwitz, P. (toim.): Kalatalous ajassa : Tilastoja ja tietoa kalastuksesta, kalanviljelystä ja kalakaupasta vuosina 1978-1992. - *Ympäristö-Miljö (SVT)* 11/1993:25-29,128-129.

Honkanen, A. 1993 b: Kotitalouksien kalankäyttö. Hushällens användning av fisk. - *Suomen Kalankasvattaja-Fiskodlaren* 22(4):4-7.

Kiesvaara, M. ja Hattula, T. 1984. Voidaanko muikkua pakastaa. Suomen Kalastuslehti 91 (6): 178-179.

Kromhaut, D., Bosschieter, E.B. ja Coulander, C. 1985. The inverse relation between fish consumption and 20-year mortality from coronary heart disease. N. Engl. J. Med. 312 (9): 1205-1209.

Marketindex Oy 1988. Marker, Marketindex-ryhmän tiedote 5/88. Espoo, Marketindex group. 4 s.

Marketindex Oy 1991. Marker, Marketindex-ryhmän tiedote 5/91. Espoo, Marketindex group. 4 s.

Phillipson, B. E., Rothrock, D. W., Connor, W.E., Harris, W.S. ja Illingworth, D.R. 1985. Reduction of plasma lipids, lipoproteins and apoproteins by dietary fish oils in patients with hypertriglyceridemia. N. Engl. J. Med. 312 (9): 1210-1216.

Setälä, J. 1995. Profitability of filleting whitefish (*Coregonus lavaretus* L.s.l.). Arch. Hyrdobiol. Spec. Issues Advanc. Limnol. 46, p.443-451, July 1995 International Symposium on Biology and Management of Goregonid Fishes.

Setälä, J., Salmi, P., Muje, P., and Käyhkö, A. 1996. The commercial utilization of small perch (*Perca fluviatis*) in finnish inland Fisheries. 20 p.(manuscript)

Setälä, J. ja Yläjärvi, H. 1996. Hauen, kuhan , ahvenen ja lahnan saatavuus rannikolla. Kala- ja riistaraportteja (käsikirjoitus).

Suomen Kunnallisliitto, Suomen Kauppunkiliitto ja Sairaaliitto 1990. Suurkeittiöiden tulevaisuus. Helsinki. 109 s.

Wellman, K., F., 1990. Chicken of the Sea?: The U.S. Consumer Retail Demand for Fish Products. Ph.D thesis, Economics, University of Washington. 225 p.

Wessells, C.,R. and Andesson, J., C. 1993. Consumer Willingness to Pay for Seafood Safety Assurances: Implications for Seafood Labelling and Public Policy. The University of Rhode Island and Oregon State University research paper series. 25p.



OSOITETARRA	Suurtalouksien kalankäyttö
	vuonna 1994

Arvoisa vastaanottaja !

Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos tekee tutkimusta suurtalouksien kalankäytöstä vuonna 1994. Tutkimus suoritetaan maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta. Tutkimuksen tarkoituksena on selvittää kuinka paljon ja missä eri muodoissa tuorekalaa ja kalajalosteita käytetään eri tyyppisissä suurtalouksissa Suomessa. Lisäksi tutkitaan suurtalouksien kalankulutuksessa tapahtuneita muutoksia ja siihen vaikuttavia tekijöitä.

Yksikkönne on tullut mukaan otantaan. Toivomme että suhtaudutte myönteisesti tutkimukseen. Tutkimuksen onnistumisen kannalta on tärkeää, että vastaatte oheisen kyselylomakkeen kysymyksiin mahdollisimman täsmällisesti. Kyselyyn vastaaminen on tärkeää vaikka yksikkönne kalankäyttö olisikin vähäistä tai kalaa ei käytettäisi lainkaan.

Yksittäisiltä suurtalouksilta saadut tiedot ovat täysin luottamuksellisia, eikä yksikkökohtaisia tietoja tai osoitteita luovuteta ulkopuolisille. Koottu aineisto tullaan käsittelemään suurtaloustyypeittäin vain keskiarvolukuina. Osoitetiedot tätä kyselyä varten on saatu A. C. Nielsen Finland Oy:n suurkeittiörekisteristä.

Täytetyn lomakkeen pyydämme ystävällisesti palauttamaan maksutta oheisessa palautuskuoressa 19 6 1995 mennessä. Mikäli vastaanottajaksi merkittyä henkilöä ei tavoiteta, pyydetään lomake ohjaamaan vastaavassa asemassa olevalle henkilölle.

Lisätietoja kyselystä saa allekirjoittaneelta.

Kiitos etukäteen avustanne !

Asmo Honkanen
Tutkija

Kyselyyn vastaaminen tapahtuu valintakysymysten osalta ympyröimällä sen vaihtoehdon numero (erikseen ilmoitettu mikäli ympyröidään useampia vaihtoehtoja) joka vastaa tai on lähimpänä vastaajan käsitystä kysytystä asiasta. Esimerkiksi jos vastaaja on keittäjä hän ympyröi kysymyksen 1 osalta vastausvaihtoehdon 3. Kysymyksissä 5 - 8 merkitään vastaus niissä erikseen osoitetuille paikoille.

1. Vastaajan asema yksikössä ? (ympyröikää oikean vaihtoehdon numero).

- | | |
|---------------------|----------------------------|
| 1. emäntä | 3. keittäjä |
| 2. muu esimiesasema | 4. muu asema, mikä ? _____ |

2. Keittiöhenkilökunnan lukumäärä yksikössänne ?

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1. 1-4 työntekijää | 3. 10-20 työntekijää |
| 2. 5-9 työntekijää | 4. yli 20 työntekijää |

3. Tarjottiinko yksikössänne kala-annoksia vuoden 1994 aikana ?

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. EI (siirtykää kohtaan 10) | 2. KYLLÄ |
|--------------------------------|----------|

4. Kuinka monena päivänä kuukaudessa teillä on tarjolla kalaruokia ?

- | | |
|----------------|-------------------|
| 1. 0-4 päivänä | 3. 10-20 päivänä |
| 2. 5-9 päivänä | 4. yli 20 päivänä |

5. Mikä oli käyttämänne kalaraaka-aineen kokonaismäärä vuonna 1994 ? _____ kg.

Arvioikaa lisäksi, missä muodossa käyttämänne kalaraaka-aine toimitetaan teille ? (Mikäli ette kykene arvioimaan jakaantumista kilojen perusteella, arvioikaa prosentuaalinen osuus kokonaismäärästä).

	kg/vuosi	%
1. tuoreena/perkaamattomana		
2. tuoreena/perattuna		
3. tuoreena/fileenä		
4. pakasteena/perattuna		
5. pakasteena/fileenä		
6. pakasteena/puolivalmiina		
7. säilykkeenä		
8. einexsinä		
9. suolattuna tai maustettuna		
10. savustettuna		
11. jokin muu muoto		

100 %

6. Mikä oli käyttämienne ulkomaisen kalan ja kalavalmisteiden kokonaismäärä vuonna 1994 ? _____ kg.

Arvioikaa lisäksi sen jakaantuminen jalostusasteen perusteella.

	kg / vuosi	%
1. tuore		
2. pakaste		
3. säilyke		
4. muut jalosteet		

100 %

7. Mikä oli käyttämienne kotimaisen kalan ja kalavalmisteiden kokonaismäärä vuonna 1994 ? _____ kg.

Miten kotimaisen kalan käyttö jakaantui yksikössänne lajeittain ? Kotimaisen ravun osalta merkitkää kappalemäärä.

	kg / vuosi	%
1. kirjolohi		
2. silakka		
3. ahven		
4. hauki		
5. siika		
6. muikku		
7. lohi ja taimen		
8. kuha		
9. made		
10. jokin muu laji		

11. kotimainen rapu _____ kpl

100 %

8. Miten kotimaisen silakan ja kirjolohen käyttö jakaantui yksikössänne jalostusasteen perusteella vuonna 1994 ?

	silakka kg/vuosi	kirjolohi kg/vuosi
1. tuore/perkaamaton		
2. tuore/perattu		
3. tuore/file		
4. pakaste/perattu		
5. pakaste/file		
6. pakaste/puolivalmis		
7. jokin muu muoto		

9. Mikä on kotimaisen tuorekalan tärkein hankintakanava yksikössänne ? (ympyröikää sen vaihtoehdon numero, joka mielestänne parhaiten vastaa tilannetta).

1. kalatukku
2. keskusliike
3. kalatori tai kalakauppa
4. vähittäismyymälä
5. kalankasvattaja
6. kalastaja
7. muu hankintakanava, mikä ? _____
8. ei tuorekalan käyttöä

10. Mitä mieltä olette saatavilla olevan kotimaisen tuorekalan laadusta ?

1. heikko
2. tyydyttävä
3. hyvä
4. erinomainen
5. en osaa arvioida

11. Minkälainen on kotimaisen tuorekalan saatavuus yksikkönne kannalta ?

1. heikko
2. tyydyttävä
3. hyvä
4. erinomainen
5. en osaa arvioida

12. Miten usein teille nykyisin toimitetaan kotimaista kalaa ja kalavalmisteita ?

1. 0-1 kertaa kuukaudessa
2. 2-3 kertaa kuukaudessa
3. 4-7 kertaa kuukaudessa
4. yli 8 kertaa kuukaudessa

13. Mitkä tekijät rajoittavat eniten kotimaisen kalan ja kalavalmisteiden käyttöä yksikössänne ? (ympyröikää kolmen tärkeimmän vaihtoehdon numerot).

1. sopivien kalavalmisteiden heikko saatavuus
2. kausiluonteisuus
3. varastointi ja säilytys
4. keittiöhenkilökunnan puute
5. kalan käsittelytaidon puute
6. kalaruokien huono menekki
7. kalan hinta/laatusuhde
8. kalan käsittelyn hitaus
9. sopivien pakkausten puute
10. joku muu, mikä ? _____

14. Onko yksikössänne mahdollista lisätä kotimaisen kalan ja kalavalmisteiden käyttöä ? (ympyröikää sen vaihtoehdon numero, joka parhaiten vastaa mielipidettänne).

1. ei
2. kyllä, tietyin edellytyksin
3. kyllä, varmasti
4. en osaa arvioida

Jos kyllä, niin miten suureksi arvioisitte kulutuksen lisäyksen ?

1. alle 5 %
2. 5 - 25 %
3. 26 - 50 %
4. yli 50 %

15. Mitkä ovat tärkeimmät lähteet joista saatte tietoa kalatuotteista tai kalaruuista ? (ympyröikää kahden tärkeimmän vaihtoehdon numerot).

1. ammattilehdet
2. muut lehdet
3. keittokirjat
4. ammattitoverit
5. tv ja radio
6. matkat ja messut
7. tuote-esittelyt
8. joku muu, mikä ? _____

Tarvitaanko kalaruokien valmistuksen neuvontaa tai ruokaohjepalvelua ?

1. ei
2. kyllä
3. en osaa arvioida

16. Mitkä tekijät vaikuttavat hankintapäätökseenne ostaessanne kalatuotteita ? (ympyröikää jokaisen vaihtoehdon kohdalta sen vaihtoehdon numero, joka parhaiten vastaa mielipidettänne)

	ei merkitystä	vähäinen merkitys	en osaa arvioida	kohtalainen merkitys	huomattava merkitys
kalalaji	1	2	3	4	5
kalan hintataso	1	2	3	4	5
kalan tuoreus	1	2	3	4	5
sopivien kalatuotteiden saatavuus	1	2	3	4	5
muiden elintarvikkeiden hinta	1	2	3	4	5
kalan pyyntipaikka	1	2	3	4	5
ravitsemusohjeet ja -suositukset	1	2	3	4	5
kalan säilyvyys ja varastointi	1	2	3	4	5
kalan kotimaisuus	1	2	3	4	5
toimitusten varmuus	1	2	3	4	5
kalatuotteiden tasalaatuisuus	1	2	3	4	5

17. Seuraavana on esitetty joukko väittämiä. (ympyröikää **kunkin väittämän** kohdalta sen vaihtoehdon numero joka parhaiten vastaa mielipidettänne).

	olen täysin eri mieltä	olen joksikin eri mieltä	en osaa arvioida	olen joksikin samaa mieltä	olen täysin samaa mieltä
kala on edullista	1	2	3	4	5
kalaa on hankala käsitellä	1	2	3	4	5
kalaruokien valmistus epäonnistuu usein	1	2	3	4	5
kala on monipuolinen raaka-aine	1	2	3	4	5
ainoastaan pakastekalaa on helppo käsitellä	1	2	3	4	5
kalaruuat eivät ole haluttuja yksikössämme	1	2	3	4	5
kala on terveellistä ja asiakkaat tiedostavat sen	1	2	3	4	5
keittiöhenkilökunta vieroksuu kalan käyttöä ruuanvalmistuksessa	1	2	3	4	5
kalaa on vaikea säilyttää	1	2	3	4	5
kalaruokien tarjontaa pitäisi lisätä	1	2	3	4	5
kala on usein heikkolaatuista	1	2	3	4	5
ulkomaisten kalatuotteiden toimitusvarmuus on parempi kuin kotimaisten	1	2	3	4	5
kotimaisen kalan laatu on parempi kuin ulkomaisen	1	2	3	4	5

18. Minkälainen on kalaruokien suosio asiakkaittenne keskuudessa? (ympyröikää **sen vaihtoehdon** numero, joka parhaiten vastaa mielipidettänne)

1. heikko
2. tyydyttävä
3. hyvä
4. erinomainen
5. en osaa arvioida

Mikä on tällä hetkellä suosituin kalaruoka yksikössänne? _____

19. Onko kalen kulutus yksikössänne viimeisenä kolmena vuotena?

1. vähentynyt
2. pysynyt samana
3. lisääntynyt
4. en osaa arvioida

20. Mikä seuraavista lohikaloista on mielestänne laadultaan parasta (ympyröikää sen vaihtoehdon numero, joka mielestänne parhaiten vastaa tilannetta) ja mikä on käytön määrä teidän yksikössänne?

1. kotimainen lohi _____ kg/vuosi
2. norjalainen lohi _____ kg/vuosi
3. kirjolohi _____ kg/vuosi
4. en osaa arvioida

21. Mille seuraavista kalalajeista olisi nykyistä enemmän kysyntää teidän yksikössänne jos niiden saatavuus olisi sama kuin viljellyn kirjolohen (ympyröikää niiden vaihtoehtojen numerot, jotka mielestänne parhaiten vastaavat tilannetta) ja miten paljon olisitte valmis maksamaan siitä (mk/file kg)?

1. siika _____ mk/file kg
2. nieriä _____ mk/file kg
3. ahven _____ mk/file kg
4. kuha _____ mk/file kg
5. muikku _____ mk/file kg
6. joku muu, mikä? _____
_____ mk/file kg
7. en osaa arvioida

22. Lisätietoja ja ehdotuksia kotimaisen kalan kulutuksen ja käytön lisäämiseksi.

KIITOS YHTEISTYÖSTÄ!