

Broilerintuotannon vahvuudet vielä piilossa

Sari Forsman-Hugg, MTT ja Merja Isoniemi,
Kuluttajatutkimuskeskus

Suomen siipikarjanlihantuotannolla on haasteita. Kuluttajille lihan alkuperä on tärkeä. He arvostavat kotimaista broilerinlihaa, mutta suomalainen broileri ei välttämättä erotu tuontibroilerista.

Suomessa siipikarjanlihan tuotanto on kallista. Lisäksi ympäristö- ja eläinten hyvinvointilainsäädäntö on meillä tiukkaa. Toisaalta hyvä tuotantohygienia ja eläintautitilanne sekä nopea reagointi mahdollisiin kriisitilanteisiin ovat vahvuuksiamme. MTT ja Kuluttajatutkimuskeskus ovat selvittäneet kuluttajien mielipiteitä siipikarjanlihantuotannosta ja siitä, mikä vaikuttaa tuotteiden valintaan ja ostoon.

Kuluttajille suunnatun internetkyselyn toteutti marraskuussa 2007 Taloustutkimus Oy. Kyselyyn vastasi 1 312 kuluttajaa eri puolilta Suomea, ja he olivat iältään 18–79-vuotiaita. Kuluttajakysely toteutettiin osana MTT:n koordinoimaa tutkimushanketta nimeltään Suomalaisen siipikarjanlihantuotannon kilpailukyvyyn ja kulutuksen edistäminen. Tutkimushanketta rahoittavat maa- ja metsätalousministeriö, elinkeinon toimijat ja tutkimuslaitokset. Siipikarjanlihan osalta kyselyssä keskityttiin broileriin.

Alkuperä tärkeä

Kyselyyn osallistuneille kuluttajille broilerinlihan alkuperä on tärkeää; vain 11 % vastaajista ilmoitti, ettei kiinnitä huomiota broilerinlihan alkuperään. Kuluttajat näyttävät myös luottavan suomalaiseen broilerinlihan tuotantoketjuun; lähes 90 % vastaajista ilmoitti ostavansa suomalaista broilerinlihaa, koska luottaa suomalaiseen ruokaketjuun. Toisaalta 43 % vastaajista oli sitä mieltä, että suomalainen broilerinliha ei erotu tuontibroilerin lihasta.

Tärkeimmät broilerituotteiden valintakriteerit kuluttajille kaupassa ovat kyselyn mukaan turvallisuus, maukkaus, terveellisyys ja selkeä alkuperämaamerkintä. Broilerintuotannossa vastaajat pitivät tärkeimpinä tekijöinä tuotantoketjun pientä salmonellariskiä, lintujen terveyttä, valvonnan luotettavuutta sekä toimijoiden yhteistyötä turvallisuuden ja laadun takaamiseksi.

Marja Airio/Lehtikuva Oy



Kuluttajille broilerinlihan alkuperä on tärkeä. He arvostavat kotimaista lihaa, mutta suomalainen broileri ei välttämättä erotu tuontibroilerista.

Broilerintuotanto meillä ja muualla

Suomalaisen broilerintuotantoketjun vahvuuksia asemoitiin suhteessa kahteen broilerin esimerkituontimaahan. Kyselyyn vastanneet arvioivat kolmen maan – Brasilian, Tanskan ja Suomen – broilerintuotantoketjua. Mielikuvat broilerinlihan tuotannosta eri maissa erosivat tilastollisesti merkitsevästi lähes kaikissa vastaajille esitetyissä väittämissä. Kiinnostavaa on kuitenkin se, että kyselyyn vastanneiden mielikuvat hinnasta, broilerinkasvatuksen tehotuotantomaisuudesta ja käsitykset elinkeinon kannattavuudesta tuottajalle eivät juuri eronneet alkuperämaittain.

Tarkempi tilastollinen analyysi osoitti, että suomalainen broilerintuotanto erottui tuontimaiden tuotannosta erityisesti seuraavissa asioissa: lyhyt tuotantoketju, lintujen lyhyet kuljetusmatkat, alkuperämaan tunnistaminen helppoa, lisätiedon saaminen tuotteesta helppoa, lintujen tautitilanne hallinnassa, salmonellariski tuotantoketjussa pieni ja koko ketjun yhteistyö turvallisuuden ja laadun eteen. Kyselyyn vastanneista 30 % oli sitä mieltä, että lintujen hyvinvointiin ei kiinnitetä huomiota suomalaisessa broilerinlihaketjussa.

Broilerintuotannon vahvuudet esiin

Kuluttajien luottamus suomalaiseen ruoantuotantoon on vahva, mikä näkyy myös luottamuksena suomalaiseen broilerintuotantoketjuun. Toisaalta haasteellisena suomalaiselle broilerintuotannolle voidaan pitää heikkoa erottuvuutta tuontituotteista. Erityisen haasteen

suomalaiselle broilerintuotannolle ja tuotteiden jatkojalostukselle muodostaa nykyinen broilerintuotantotapa, joka ei kuluttajien näkemyksissä erotu tehotuotantomaisuudessaan esimerkiksi kilpailevista brasilialaisesta ja tanskalaisesta broilerintuotannosta. Broilerituotteiden kuluttajamarkkinointia voitaisiinkin kehittää tuotantotapaa erilaistamalla sekä todentamalla ja viestimällä tuotantoketjun vahvuuksista.

Lisätietoja: sari.forsman-hugg@mtt.fi
puh. 0400 639 450