

2.7.2013

Järvikalakysely ammattikeittiöille: Vastausten yhteenveto

Ammattikeittiökyselyä tehtäessä osoiterekisterilähteeksi valittiin Taloustutkimus Oy:n ylläpitämä Horeca-rekisteri vuodelta 2011 (uudempaa ei ollut saatavilla). Alueeksi rajattiin Itä-Suomen alue 4 kunnan alueelta; Etelä-Savo, Pohjois-Savo, Etelä-Karjala ja Pohjois-Karjala.

Etelä-Savon, Pohjois-Savon, Etelä-karjalan ja Pohjois-Karjalan alueella oli yhteensä 3090 ammattikeittiötä vuonna 2011. Näistä Etelä-Savossa sijaitsi 740 (24 %), Pohjois-Savossa 1037 (34 %), Etelä-Karjalassa 637 (20 %) ja Pohjois-Karjalassa 676 (22 %). Edellä mainitut luvut sisältävät kaikki ammattikeittiöt, myös pelkät jakelukeittiöt, erityyppiset kahvilat ja hampurilaispaikat. Koko Suomen ammattikeittiöistä (poislukien pelkät jakelukeittiöt) osakeyhtiöitä tai yksityisen liikkeenharjoittajan ylläpitämiä keittiöitä oli 60 %, kuntien, kaupunkien, kuntaliittojen tai maakuntien ylläpitämiä 18 %, yhteisön tai säätiön ylläpitämiä 6 %, osuustoimintaperiaatteella toimivia 5 %, valtion ylläpitämiä 1 % ja määrittelemättömiä 10 %.

(Taloustutkimus Oy, 2011)

Ammattikeittiökyselyyn valitun alueen ammattikeittiöryhmä haluttiin rajata pienemmäksi, jotta kysely olisi käytännössä helpompi toteuttaa ja että jo alussa joukosta karsiutuisi pois keittiöt, jotka eivät luultavammin käytä järvikalaa keittiössään. Reilun kolmentuhannen keittiön listasta rajattiin pois keittiön nimen perusteella kaikki tyhjät, monikeittiötunnuksien perusteella Hesburger, Carrols, Kotipitsa, Rolls ja Jokes; toimialanimen perusteella poistettiin luokittelemattomat kahvilat, hampurilais-, kebab- ja pizzapaikat sekä muut kahvilat; tyyppinimi ryhmästä poistettiin jakelukeittiöt; annosluokkien perusteella poistettiin ryhmät 0 = 0 annosta / vrk sekä 1 = 1–49 annosta/vrk; aukiolopäivien mukaan poistettiin kaikki paikat, jotka ilmoittivat olevansa auki alle 100 päivää vuodessa. Näiden rajausten avulla kyselyn kohdejoukko saatiin pienentymään 972 ammattikeittiöön. Näistä 525:n kohdalla oli ilmoitettu sähköpostiosoite. Heille kysely lähetettiin sähköisesti Webropolin kautta, kolmeen sähköpostiosoitteeseen lähetys epäonnistui. Kirjepostin kautta kysely lähetettiin lopuille 447 keittiölle.

Järvikalakysely ammattikeittiöille toteutettiin strukturoituna kyselynä Survey-tutkimuksena. Kysely tehtiin Webropol 2.0-ohjelmalla, joka on internetin avulla toimiva kysely- ja tiedonkeruusovellus. Osalle kohdejoukkoa kysely lähetettiin suoraan Webropolin kautta, kirjeitse kyselyn saaneiden kyselylomake muokattiin Webropol-versiosta Microsoftin Word-ohjelmalla sopivaan ulkoiseen muotoon ja tulostettiin siitä paperiversiot.

Vastaajien taustat

Kyselyyn vastasi yhteensä 173 ammattikeittiötoimijaa. Vastaajista kunnallisia organisaatioita oli 37 %, yksityisyrittäjiä 10 %, säätiön tai yhteisön ylläpitämiä 13 %, kunnallisia liikelaitoksia 10 % ja valtion omistamia keittiöitä 3 %. Vastanneet keittiöt sijaitsivat seuraavasti: Etelä-Savossa 31 %, Pohjois-Savossa 27 %, Pohjois-Karjalassa 24 % ja Etelä-Karjalassa 18 %. Valmistuskeittiöitä oli suurin osa vastaajista, 73 %; keskuskeittiöitä oli 25 % ja 2 % ilmoitti keittiönsä olevan jakelukeittiö. Tässä on huomioitava, että vastaaja pystyi ilmoittamaan keittiön olevan useamman tyyppinen samaan aikaan.

Kysyttäessä millaisia ruokapalveluja keittiö tarjoaa, tulivat kaikki vaihtoehdot hyvin edustetuiksi. Keittiössä voi olla samaan aikaan useita eri palveluja tarjolla. Lounasta tarjoilee 21 % vastaajista; aamupalaa 15 %; välipalaa 14 %; päivällistä 13 %; kokous- ja edustustarjoiluja 13 %; iltapalaa 11 %; kahvilatuotteita 9 % ja pitopalvelua 5 % vastaajista.

Vastaajista miltei puolet, 48 % ilmoitti käyttävänsä kiertävää ruokalistaa. Seuraavaksi eniten käytetään sesongeittain vaihtuvaa, 14 % ja asiakkaiden tilauksiin perustuvaa 14 %. Viikoittain listansa suunnittelee 12 % keittiöistä ja a'la carte -lista on käytössä 10 % keittiöistä. Muita tapoja ilmoitti käyttävänsä 2 %.

Tyypillisimpiä asiakkaita olivat työssä käyvät (yli 20 v. – 65 v.) 33 %; ikäihmiset (yli 65- v.) 23 %; koululaiset (alle 17-v.) 18 %; alle kouluikäiset lapset 17 % ja opiskelijat (toisen asteen tai ammattikorkeakoulu- tai yliopisto-opiskelijat) 10 %.

Suurin osa, 84 % vastaajista ilmoitti olevansa ympäri vuoden auki. 16 % on avoinna vain osan vuotta, näistä enemmistö koulujen aukioloaikana elokuusta toukokuulle; kaksi paikkaa ilmoitti olevansa auki vain kesäisin tai tilauksesta.

Kyselyyn vastasi melko tasaisesti erikokoisia keittiöitä: Puolet vastaajista valmistaa yli 200 annosta vuorokaudessa ja puolet 200 tai alle. Tarkemmin kerrottuna: 22 %, ilmoitti valmistavansa 101 – 200 annosta vuorokaudessa; 18 % valmistaa 50 – 100 annosta; 15 % yli 1000; 14 % 501 – 1000; 12 % 201 – 300; 10 % alle 10; 9 % 301 – 500 annosta vuorokaudessa.

Kalan tarjoaminen keittiöissä

Ammattikeittiöistä 47 % tarjoilee kerran viikossa kalaruokia asiakkailleen; 2 – 3 kertaa viikossa kalaruokia tarjoilee 34 % ja useammin kuin 3 kertaa viikossa 11 %. Satunnaisesti kalaruokia tarjoilee 4 % ja pari kertaa kuussa 5 %.

Kysymykseen mitä kalaa käytätte keittiössänne vastasi 171 ammattikeittiötoimijaa. Vastaukset jakautuivat seuraavasti: ulkomaista kalaa 34 %, kotimaista viljeltyä kalaa 27 %, kotimaista järvikalaa 24 % ja kotimaista merikalaa 15 %. Vastaaja pystyi valitsemaan useamman vaihtoehdon.

Ulkomaisesta kalasta seiti oli eniten käytetty kalalaji, 41 %; seuraavaksi eniten käytetään ulkomaista lohta/kirjolohta 24 % ja kolmanneksi eniten turskaa, 13 %; tonnikalaa 5 % ja kampelaa 5 %; ryhmän loput 12

% muodostui 12 eri sekalaisesta kalalajista. Ulkomainen kala hankitaan useimmiten pakasteena (64 %). Tuoreena (perattuna, fileinä tai annospaloina) hankkii 21 % ja säilykkeinä 15 %. Kysyttäessä miten ulkomainen kala *haluttaisiin hankkia*, oli pakastettu kala edelleen ykkösvaihtoehto 54 %:lla. Tuoreena (perattuna, fileinä tai annospaloina) haluttaisiin 37 %, säilykkeinä 8 % ja pyöreänä, perkaamattomana 1 %.

Kotimaisessa viljellyssä kalassa suosituimmaksi nousi lohi/kirjolohi 86 %, seuraavaksi tuli huomattavasti pienemmällä osuudella siika 6 %. Vastauksista 5 % oli kaloja, jotka eivät kuulu viljeltyjen kalojen joukkoon. Suomessa kasvatettavia kalalajeja ovat kirjolohi, siika, Saimaan nieriä, kuha ja sampi (Suomen Kalankasvattajaliitto ry, 2013). Kotimaisen viljellyn kalan keittiöt hankkivat tuoreena (perattuna, fileinä tai annospaloina) 54 %; pakasteina 45 % ja pyöreänä vain 1 %. 78 % vastaajista ilmoitti *haluavansa hankkia* kotimaisen viljellyn kalan tuoreena (perattuna, fileinä tai paloiteltuina); pakasteena haluaisi 18 %, säilykkeinä 3 % ja pyöreänä perkaamattomana kalana 1 %.

Kotimaisen merikalnan käyttäjissä silakka oli eniten käytetty kala, 58 %; seuraavaksi tuli lohi 24 %. Muut ryhmässä ilmoitetut kalat ilmenivät 1 – 3 yksittäisessä vastauksessa ja 3 % vastauksista koski kaloja, jotka eivät ole suomalaisia merikaloja. Kotimainen merikala hankitaan pakasteina 61 %; tuoreena (perattuina, fileinä tai annospaloina) 37 % ja säilykkeinä 3 %. Se *haluttaisiin hankkia* tuoreena (perattuina, fileinä tai annospaloina) 68 %; pakasteena 28 %; säilykkeenä 3 % ja pyöreänä, perkaamattomana 1 %.

Kotimaisista järvikalasta suosituin oli muikku, 40 %. Seuraavaksi eniten ammattikeittiöt tarjoavat haukea, 18 % ja kuhaa 17 %. Ahventa tarjottiin 7 % kotimaista järvikalaa tarjoavissa keittiöissä ja siikaa 6 %:ssa. Muut järvikalana tarjotut kalat olivat: made 3 %, lohi 2 %, lahna 2 %, särki 2 %, säynävä 1 % sekä silakka (ei järvikala) 5 %. Kotimainen järvikala hankitaan ammattikeittiöihin tuoreena (perattuna, fileinä tai annospaloina) 51 %; pakasteena 34 %; säilykkeinä 8 % ja pyöreänä perkaamattomana 7 %. Vastaavasti kotimainen järvikala *haluttaisiin hankkia* vielä useammin tuoreena ja esikäsiteltyä 72 %; pakasteena toivottiin järvikalaa vain 19 % vastauksissa; säilykkeenä 6 % ja pyöreää, perkaamatonta järvikalaa halusi vain 4 % vastaajista, eli vähemmän kuin nykyisin siinä muodossa sitä vastaanottavista. Sama ilmeni myös monissa avoimissa vastauksissa: toivottiin, että järvikala saataisiin ruodottomana, annospaloina tai sellaisessa muodossa, jossa sen voisi sellaisenaan lisätä valmistettavaan ruokaan.

Irtopakastettuihin järvikaloihin oli tutustunut yli puolet (56 %) vastaajista (n=169). 170 vastaajasta irtopakastettua kotimaista kalaa ilmoitti käyttävänsä 40 %. Suurimmat kalaryhmät tästä olivat muikku 42 %, silakka 15 % ja kuha 13 %. Ulkomaista irtopakastettua kalaa käytti 13 % vastanneista. Ulkomaisista irtopakasteista suosituimmat olivat lohi 29 %, seiti 27 % ja kampela 12 %. Miltei puolet vastaajista (46 %) ilmoitti, ettei käytä irtopakastettuja kaloja lainkaan. Ei käyttävistä kolmannes oli sitä mieltä, että saatavuus olo este käytölle, 23 % ajattelee hinnan olevan liian korkea ja 13 % mielestä tuore kala on parempaa kuin irtopakastettu. 11 % käytön esteeksi ilmoitti sen, etteivät irtopakastetut kalat ole sopimuslistoilla, 7 % mielestä laadun kanssa oli ongelmia ja 3 % kokee, ettei tuotteista ja /tai toimittajista ole tietoa saatavilla.

Kalahankinnat kilpailutetaan kyselyyn vastanneissa ammattikeittiöissä seuraavasti: 43 % kuuluu hankintarenkaaseen, sopimustoimittajien kautta kalat tilaa 30 % ja tilanteen mukaan ilman kilpailutusta ostaa 23 % keittiöistä.

Kotimaisen järvikalan laadunhallintaan ja jäljitettävyyteen liittyvät asiat

66 % ammattikeittiöistä (vastaajia 170) ilmoitti käyttävänsä kotimaista järvikalaa. Noin puolet vastaajista (171) ilmoitti kotimaisen järvikalan saatavuuden olevan vaihtelevaa. Hyväksi saatavuuden ilmoitti 13 % ja huonoksi 19 %. 15 % vastanneista ei osannut sanoa mitä mieltä asiasta olisivat. Kotimaisen järvikalan hankintapaikat (n=135) jakautuivat melko tasaisesti. Suoraan kalastajilta hankkii 28 % keittiöistä; toimitustukuista 28 % ja kalatukuista 24 %. Nouto- tai pikatukuista hankkii 11 % ja vähittäiskaupoista 9 %.

70 % eli suurin osa vastaajista (n=173) oli sitä mieltä, että heidän asiakkaansa haluaisivat enemmän kotimaista järvikalaa tarjolle. 22 % ei osannut sanoa ja vain 8 % oli sitä mieltä, etteivät heidän asiakkaansa kaipaa lisää kotimaista järvikalaa ruokalistoilta. Sen sijaan miltei kaikki vastanneet, 94 % haluaisi tarjota enemmän järvikalaa asiakkailleen (n=171)

Järvikalamassoihin ilmoitti tutustuneensa 44 % 173 vastaajasta, mutta vain 29 % vastaajista (172) kertoi käyttävänsä järvikalamassoja keittiössään. Kyselyssä ei kysytty, ovatko käytetyt massat itse tehtyjä vai valmiina massoina ostettuja, joten vastausten voidaan olettaa koskevan molempia massoja. Kalalajiltaan haukimassa oli eniten käytettyä (54 % massaa käyttävistä) seuraavina tulivat lohi 14 %; särki 10 %; muikku 7 %; ahven 6 %.

Kotimaisen järvikalan latu koettiin pääosin hyväksi: 87 % 129 vastaajasta ilmoitti laadun olevan hyvä, erinomainen, ok, loistava tms. Vastaajista 5 % koki laadun olevan vaihtelevaa, jotkut mainitsivat, että laatu on hyvä kalastajalta ostettaessa mutta huono kaupasta. Tyydyttäväksi, heikoksi tai huonoksi laadun mainitsi vain 3 % vastaajista. 5 % ei osannut sanoa mitä mieltä olivat. Parannuskohteita tai -ehdotuksia antoi 28 vastaajaa. Näistä esille nousivat: kylmäketjun katkeamattomuus ja oikea lämpötila (7), saatavuus (7), ruodottomuus (5), oikeankokoiset myyntierät (5), kala pitäisi saada esikäsiteltynä (perkaus, fileointi, jalostus (4), tasalaatuisuus (3), tuoreus (3), kuljetus ja toimitus (2), omavalvonta ja hygieeninen laatu (2) korkea hinta (1).

Kun ammattikeittiötoimijoilta kysyttiin kalan pyyntiin ja säilytyslämpötilaan ja kuljetukseen liittyvien tietojen saamisen tärkeydestä, nousi kalan pyyntipäivän tieto kaikkein tärkeimmäksi. Se oli kaikkien vastaajien (166) mielestä joko erittäin tärkeä (96 %) tai melko tärkeä (4 %). Seuraavaksi tärkeimmäksi koettiin tieto kalan lämpötilasta koko toimitusketjun ajalta (pyynnistä ostohetkeen) Siinä vain 1 % ilmoitti tiedon vähän tärkeäksi tai ei lainkaan tärkeäksi. 81 % piti tietoa erittäin tärkeänä ja 18 % melko tärkeänä. Kalan kuljetusreitit koki erittäin tärkeäksi 53 % ja melko tärkeäksi 38 % (yhteensä 91 %) ja vähän tärkeäksi 9 %. Kalan pyyntipaikka koettiin suunnilleen yhtä tärkeäksi. Vähiten tärkeäksi tiedoksi ilmoitettiin kalastajan nimi kuitenkin niin, että yhteensä 67 % ilmaisi tiedon olevan joko erittäin tärkeä tai vähän tärkeä. Ei lainkaan tärkeäksi nimitiedon koki 9 % vastanneista.

Kysyttäessä kuinka usein em. tiedot olivat oikeasti saatavilla, saatiin vastauksiin jo enemmän hajontaa. Kalastajan nimen ilmoitti aina olevan saatavilla 17 % vastaajista (128); useimmiten 36 %; harvoin 35 % ja ei koskaan 11 %. Kalan pyyntipaikka on 28 % :n mielestä aina saatavilla; 50 % :n mukaan useimmiten; 18 % :n mielestä harvoin ja ei koskaan 17 % :n mukaan. Kalan pyyntipäivä, joka siis koettiin tärkeimmäksi tiedoksi, oli ammattikeittiöiden mielestä aina saatavilla vain 28 % mielestä. Useimmiten vastasi 46 %, harvoin 20 % ja ei koskaan 6 % kysymykseen vastanneista.

61 % vastanneista (165) oli sitä mieltä, että kalan sähköisellä toimitusketjun seurannalla saataisiin lisäarvoa kalan laadunhallintaan ja jäljitettävyyteen. 36 % ei osannut sanoa toisiko se lisäarvoa ja vain 4 % mielestä se ei sitä toisi.

Kysymyslomakkeella kysyttiin, tunnistiko vastaaja kuvassa olleen Suomen sisävesiammattikalastajien merkin, jota ovat oikeutettuja käyttämään yhdistyksen sertifioituun laadunhallintaan sitoutuneet kalastajat. Vain 28 % vastaajista ilmoitti tunnistavansa merkin.

Viimeiseksi kysyttiin avoimella kysymyksellä jotain, mitä ammattikeittiö haluaisi nostaa esille liittyen järvikalan saatavuuteen, laadunhallintaan tai jäljitettävyyteen. Vastauksia saatiin yhteensä 45. Niissä ainakin 18:sta mainittiin saatavuus ja siihen liittyvät ongelmat ja tai tasaisen saatavuuden tärkeys. Alla esimerkkejä vastaajien kommentteista:

"Ruokalistaan on mahdoton laittaa vaikkapa paikallista kuharuokaa, koska saatavuudesta ei tiedä, mutta eihän kalastajakaan sille mitään voi. Tämä voi kuitenkin aiheuttaa sen, että paikallinen järvikala jää pois listalta, koska näin on helpompaa"

"Suomukalan saatavuusongelmat <- -> ammattikalastajien lupakysymykset, suomukalapyyttäjiä puute / toiminnan kannattamattomuus → pienten kalastajien verkostoituminen → saaliin määrän kasvu → saaliin esikäsittely + toimitus suoraan suurtalouksiin."

"Saatavuuden tulisi olla ympärivuotista"

Toisaalta myös oltiin sitä mieltä, että

"...Sesonkien opettaminen käyttäjille ja kuluttajille. Aina ei saa tavaraa."

Esille nousivat myös ammattikeittiöiden toiveet saada tuoretta kalaa pidemmälle jalostetussa muodossa ja ruodottomana:

"Koululaisille ruodotonta kalaa / kalatuotteita jossain muodossa. "

"Kala tulee saada "jalostettuna" käsityöhön ei keskuskeittiöllä ole mahdollisuutta."

Saatavuusongelmien ja korkean hinnan takia järvikalan tarjoaminen koettiin helpommaksi a'la carte-listalla kuin lounaalla kiertävällä listalla.

Tukea toivottiin järvikalastukselle ja alueellisille kalatukuille, kalastajan ammattina toivottiin säilyvän, lakimuutoksia kalastusrajoituksiin ehdotettiin ja kalatapahtumia, maistiaisja ja tietoiskuja koululaisille ja pienten lasten vanhemmille, jotka eivät enää nykypäivänä osaa syödä järvikalaa, vain pelkkiä kalapuikkoja.

Kalan laatuun toivottiin tasaisuutta ja tuoreus koettiin ensiarvoisen tärkeäksi asiaksi. Myös kalan lyhyet toimitusketjut olivat tärkeitä. Lopuksi vielä hankkeeseemme sopiva kommentti vastausten joukosta:

"Sähköisellä viestinnällä uskon meidänkin kotimaisen kalan käytön lisääntyvän ja hinta / laatu / toimintavarmuus myös takaavat käytön lisääntymisen."

Lähteet:

Suomen kalankasvattajaliitto ry 2013. Kasvatuslajit. Suomen kalankasvattajaliiton kotisivut. WWW-dokumentti. <http://www.kalankasvatus.fi/sivut/kasvatuslajit>. Ei päivitystietoa. Luettu 1.7.2013.

Taloustutkimus Oy 2011. Taloustutkimuksen Horeca-rekisteri. Raportti. Ei julkisesti saatavilla.