



JÄRVIKALAKYSELY AMMATTIKEITTIÖILLE

Aluksi muutamia taustakysymyksiä keittiöstänne

1. Ammattikeittiönne on *

- Yksityisyrittäjä
- Kunnallinen liikelaitos
- Kunnallinen organisaatio
- Valtion omistama
- Säätiön / yhteisön ylläpitämä

2. Keittiönne sijaitsee *

- Etelä-Savossa
- Pohjois-Savossa
- Etelä- Karjalassa
- Pohjois-Karjalassa

3. Keittiötyyppi

- Keskuskeittiö
- Valmistuskeittiö
- Jakelukeittiö

4. Millaisia ruoka / kahvilapalveluja tarjoatte?

- Aamupala
- Lounas
- Välipala
- Päivällinen
- Iltapala
- Kahvilatuotteet
- Kokous- / edustustarjoilut
- Pitopalvelu

5. Millainen ruokalista teillä on käytössä?

- Kiertävä lista
- Sesongeittain vaihtuva
- A'la carte-lista
- Viikoittain suunniteltu lista
- Asiakkaiden tilauksiin perustuva lista
- Muu,
mikä? _____

6. Tyypillisimmät asiakkaanne ikäryhmittäin

- Alle kouluikäiset lapset
- Koululaiset (alle 17v.)
- Opiskelijat (toisen asteen tai ammattikorkeakoulu- tai yliopisto-opiskelijat)
- Työssä käyvät (yli 20 v. - 65 v.)
- Ikäihmiset (yli 65-vuotiaat)

7. Onko toimintanne ympärivuotista?

- Kyllä
- Ei, vain ajalla_____

8. Monta annosta valmistatte keskimäärin vuorokaudessa?

- alle 50
- 50-100
- 101-200
- 201-300
- 301-500
- 501-1000
- yli 1000

Seuraavilla kysymyksillä selvitetään kalan käyttöä keittiössänne

9. Kuinka usein tarjoatte kalaruokia asiakkaillenne?

- Satunnaisesti
- Pari kertaa kuussa
- Kerran viikossa
- 2-3 kertaa viikossa
- useammin kuin 3 kertaa viikossa

10. Mitä kalaa käytätte keittiössänne?

- Ulkomaista kalaa,
mitä?_____
- Kotimaista viljeltyä kalaa, mitä?_____
- Kotimaista merikalaa, mitä?_____
- Kotimaista järvikalaa, mitä?_____

11. Missä muodossa hankitte keittiössä käyttämänne

	Pyöreänä, perkaamattomana	Tuoreena (perattuna kokonaisena, fileenä tai annospaloina)	Pakasteena	Säilykkeenä
ulkomaisen kalan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kotimaisen viljellyn kalan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kotimaisen merikalan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kotimaisen järvikalan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

12. Missä muodossa haluaisitte hankkia käyttämänne

	Pyöreänä, perkaamattomana	Tuoreena (perattuna kokonaisena, fileenä tai annospaloina)	Pakasteena	Säilykkeenä
ulkomaisen kalan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kotimaisen viljellyn kalan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kotimaisen merikalan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
kotimaisen järvikalan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

13. Onko irtopakastetut järvikalat teille tuttuja?

- Kyllä
 Ei

14. Käytättekö irtopakastettua järvikalaa keittiössänne?

- Kyllä, kotimaista kalaa, mitä? _____
- Kyllä, ulkomaista kalaa, mitä? _____
- Ei, miksi? _____

15. Miten kilpailutatte kalahankintanne?

- Kuulumme hankintarenkaaseen
- Meillä on sopimustoimittajat
- Viikkokilpailutuksella
- Muuten, miten? _____
- Ei mitenkään, ostamme tilanteen mukaan

Seuraavaksi kysymyksiä kotimaisesta järvikalasta

16. Käytättekö kotimaista järvikalaa keittiössänne?

- Kyllä
- Ei

17. Kotimaisen järvikalan saatavuus on mielestänne

- hyvä
- vaihteleva
- huono
- en osaa sanoa

18. Mistä pääasiassa hankitte kotimaisen järvikalan?

- Toimitustukuista
- Nouto- tai pikatukuista
- Kalatukuista
- Suoraan kalastajilta
- Vähittäiskaupoista

19. Mikä on mielikuvanne, haluaisivatko asiakkaanne enemmän kotimaista järvikalaa ruokalistoillenne?

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

20. Haluatteko tarjota enemmän kotimaista järvikalaa asiakkaillenne?

- Kyllä
- Ei

21. Oletteko tutustuneet järvikaloista (esim. hauki, lahna, särki) valmistettuihin kalamassoihin?

- Kyllä
- Ei

22. Käytättekö järvikalamassoja keittiössänne?

- Kyllä, mistä kaloista tehtyjä massoja? _____
- Ei

Viimeiset kysymykset käsittelevät mm. järvikalan laadunhallintaa ja jäljitettävyyttä

23. Millaisena pidätte kotimaisen järvikalan laatua?

24. Jos kotimaisen järvikalan laadussa on mielestänne ongelmia, millaisia parannuksia tarvitaan?

25. Kuinka tärkeinä pidätte seuraavien tietojen saamista itsellenne?

	Erittäin tärkeää	Melko tärkeää	Vähän tärkeää	Ei lainkaan tärkeää
Kalastajan nimi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kalan pyyntipaikka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kalan pyyntipäivä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tieto kalan lämpötilasta koko toimitusketjun ajalta (pyynnistä ostohetkeen)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kalan kuljetusreitti (pyynnistä toimitukseen keittiölle)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

26. Ovatko seuraavat järvikalan saalistiedot saatavilla

	Aina	Useimmiten	Harvoin	Ei koskaan
Kalastajan nimi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kalan pyyntipaikka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kalan pyyntipäivä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

27. Toisiko sähköinen kalan toimitusketjun seuranta lisäarvoa kalan laadunhallintaan ja jäljitettävyyteen?

Sähköisellä seurannalla tarkoitetaan tässä järjestelmää, jossa kalan matkaa pyynnistä loppukuluttajalle seurataan lisäämällä saaliin mukaan sähköinen tunnistus, joka automaattisesti kerää tietoa esim. lämpötilasta ja toimitusketjun eri pisteistä ja tiedot on sähköisesti luettavissa mm. ammattikeittiössä tai kaupassa.

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

28. Tunnetteko seuraavan merkin?



SSVAK ry Tuoretta kalaa läheltä

- Kyllä
- En

29. Onko vielä jotain, jota haluaisitte nostaa esille järvikalan saatavuuteen, laadunhallintaan tai jäljitettävyyteen liittyen?
