

# *Ammattikeittiöt 2020*

**LIITTEET RAPORTTIIN**

Maa- ja metsätalousministeriö

8.4.2020

Taloustutkimus Oy/ Merja Lintunen

Taloustutkimus on tehnyt Ammattikeittiöt –tutkimuksen maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta.

#### **Vastuuhenkilöt Taloustutkimuksessa:**

- Taloustutkimuksessa tutkimuksesta kokonaisuutena vastaa tutkimuspäällikkö Merja Lintunen. Lintunen vastaa myös Taloustutkimuksen Horeca-rekisteristä ja sen päivityksistä.
- Tutkimukseen rekrytoitavien vastaajien puhelinvärväyksestä vastaavat Cati-kenttäpäällikkö Jussi Säteri sekä kentän valvoja Jaana Pauni.
- Lomakeohjelmoinnista vastaa ohjelmoinnin esimies Sari Nieminen.
- Tulosten atk-käsittelystä vastaa IT-johtaja Jukka Puska.
- Yhteyshenkilö sopimusasioinnissa: tutkimusjohtaja Pauliina Aho

#### **Tutkimuksen tavoite**

Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää luomun, lähiruoan ja kasvisruoan käyttöä ammattikeittiöissä. Lisäksi tutkittiin eri ruoka-ainesten kotimaisuusastetta ja ruokahävikin seuranta keittiöissä.

#### **Menetelmä ja aikataulu**

- Internet-kysely, jossa vastaajat värvättiin puhelimitse. Värvätyille lähetettiin sähköpostitse lomakelinkki ja 2-3 muistutuskutsua.
- Ennen värväystä ja aineiston keruuta tutkimuksesta lähetettiin lyhyt infokirje kuntien ruokahuoltovastaaville ja ketjupäätäjille (osoitelähde: Taloustutkimuksen Horeca-rekisteri 2020).
- Värväys ja internet-kysely tehtiin tarvittaessa suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi. Vastauksia tuli suomeksi 628, ruotsiksi 33 ja englanniksi 1.
- Värväyksen ja aineiston keruun aikataulu: 20.1.-18.2.2020. Lomakelinkki lähetettiin aina 1-2 työpäivän kuluessa värväyksestä.

#### **Näyte**

- Osoitelähde: Taloustutkimuksen Horeca-rekisteri 2020
- Näytteen koko oli 6533 kohderyhmän kuuluvaa keittiötä, joista 1503 värvättiin tutkimukseen.
- Otos muodostettiin ositetulla otannalla. Värväyksessä huomioitiin kohderyhmään kuuluvien keittiöiden todellinen jakauma Horeca-rekisterissä: annosluokat, toimipaikkatyyppit, aluejako (suuralueet ja maakunnat) sekä odotettavissa oleva palautumisprosentti.

#### **Kohderyhmä ja vastaajamäärät**

- Kohderyhmä: yksityisen ja julkisen sektorin valmistus- ja keskuskeittiöt, jotka tarjoavat vähintään 50 ruoka-annosta vuorokaudessa
- Vastaajamäärä: 662 ammattikeittiöiden elintarvikehankinnoista vastaavaa henkilöä, vastausprosentti: 44% värväytyistä

**Raportin valokuvat:** Shutterstock

**Raportin grafiikka:** Taloustutkimus: Merja Lintunen, Lea Kettunen, Marjut Naapuri

**AVOIMET VASTAUKSET JA MUU, MIKÄ -  
KYSYMYSTEN VASTAUKSET**

**KYS. 25. Mitä kehittämistarpeita elintarvikehankinnoissa mielestänne on? Kirjoittakaa tähän vapaasti toiveitanne, ideoitanne ja ajatuksianne.**

Aina kun on kotimaisia tuotteita saatavilla järkevään hintaa , pyrimme käyttämään niitä. Kotimaisuuden voisi elintarvikkeisiin merkitä selvemmin, joutsenlippu tuotteissa usein verattain pienellä painettuna.
Alalla paljon pieniä toimijoita, jotka ovat rakastuneet "kaalinpäihinsä" ja hinnoittelevat tuotteensa pilviin. Liian hajanaiset ja pienet toimittajat.
Användningen av ekologiska råvaror skulle gärna få öka märkbart. Och användningen av inhemska produkter borde ökad märkbart.
Att grossister visar på säsongsmat Att grossister visar på klimatsmartmat
Bättre synlighet/tillgänglighet på lokalt producerade varor.
Edulliset hinnat, ja tarjous infot.
Ehdottomasti kotimaisuus ja laatu. Aina ei saisi hinta ratkaista valintoja. Yleensä tuotteen terveellisyys. Lähiruokaa olisi saatava käyttää jos mahdollista
ei erityistä
Ei kehittämistarpeita
Ei mita kaikki mene ennalleen mutta raaka aineet kallistui koko ajan ja se vaikutta keittiö me toiminta hankalaksi
Ei mitään erityistä.
Ei nyt tule mitään.
ei tiule oikeastaan mitään mieleen
Eiksi muuta mutta luomua varmaan enemmän käytettäisiin mutta kalliin hinnan takia se ei ole mahdollista pienissä yrityksissä.
Ekologisten ja luomutuotteiden hintaa alas. Hankintarenkaat ja muut suuremmat hankintayksiköt kiinnittävät myös näihin tulevaisuudessa enemmän huomiota. Vanhuspuolella omaiset ovat kovia vaatimaan "kunnon ruokaa", joten kasvisruoka ei tahdo heille kelvata esim . ateriapalvelua saavien ruokalistalla.
Elintarvike pakkaus materiaalien ja kierrätystä kehitettävä tulevaisuudessa
Elintarvikkeiden helppo ja varma saatavuus ilman suuria ennakkovalmisteluja tai -tilauksia on tärkeää.
en osaa sanoa
En osaa sanoo.
Enemmän kasvispohjaisia elintarvikkeita, tuoreita yrttejä lisättäisiin nykyistä enemmän.
Enemmän lisää kotimaisia tuorrajia esille
Enemmän pitäisi saada lähiruokaa kuntahankintoihin vaihtoehdoksi ja kotimaisen lisääntyä edelleen .
Enemmän saisi olla tarjolla kotimaista ja luomua. Hinnat pitäisi kuitenkin saada kohtuulliseksi
eos
Haluisisin suosia keittiössäni enemmän lähiruokaa, jos se vain olisi hinnan ja toimitusten puolesta mahdollista
hankintalain pitäisi aina mahdollistaa kilpailutuksessa se, että voidaan ottaa paikallinen toimittaja suuren ulkomaisen toimijan sijaan. Kriteerien pitäisi aina mahdollistaa paikallinen toimija.
Hankintalaki on liian tiukka. Olisi helpompi käyttää pieniä toimittajia, jos ei lakipykälät sitoisi kilpailutettuun toimijaan.

<p>Hankintalaki on todella haasteellinen. Hankintarenkaassa on hyvät edut, mutta kilpailuttaminen on tehty todella vaikeaksi eikä kilpailuttamiseen riitä kohta kenenkään aika ja taito. Tulevaisuuden uhkana on, että kaikki ajetaan esim. kuntahankintoihin, jossa ei paljon voi vaikuttaa käyttämiinsä tuotteisiin tai se tulee kalliiksi.</p> <p>Kilpailuttaminen helpommaksi ja että pystyy määrittämään tarkemmin/ selvemmin kriteerit.</p>
<p>Hankintarenkaat säätelevät hankintojamme. Valikoimaan voisi lisätä luomua ja hyödyntää kotimaisia juureksia. Esim. pakastetut keittojuurekset, hakattu sipuli ja lisäkekasvikset, joita käytetään paljon, ovat nyt ulkolaisia. Näitä kaikkia voitaisiin kasvattaa ja jatkojalostaa myös Suomessa. Tämä on suuri epäkohta tällä hetkellä. Tällä saataisiin kotimaisuusastetta suuremmaksi.</p>
<p>Hankintarenkaissa tulisi miettiä enemmän kotimaisuutta, luomua ja lähiruokaa, jotta ammattikeittiöt voisi näitä käyttää enemmän.</p>
<p>Hankintasopimukset ovat neuvoteltu isoon ketjuun.</p> <p>Oman paikkakunnan tuotteiden saatavuudesta ei ole hirveästi tietoa.</p> <p>Käyttäisin mielelläni enemmän lähiraaka-aineita saatavuuden mukaan yksikössäni.</p> <p>Olen ehdoton suomalaisen raaka-aineen käyttäjä, vaikkakin nämä ovat kalliimpia.</p> <p>Laatu ja hinta ovat ratkaisevassa asemassa, samoin tuotteen saatavuus.</p>
<p>Hankintayksikön osaamisen kasvattaminen ja yhteistyö toimioden kesken.</p>
<p>Hei, nyt kuin usein iso yritys suomessa ja koti ei ole suomessa, ne ottavat muukaan kaikki iso toimitaja ja usein ei ole kotimainen tuote.</p> <p>lähiruoka on hyvä mutta hinnat ovat kova vielä ja sitten tuote laatu ei ole aina sama tasossa.</p>
<p>helpommin hinta ja tuote tietojen saatavuus tilausta tehdessä.</p>
<p>xx kaupungin elintarviketukkujen kilpailutus perustuu vain suuren Palvelukeskuksen tarpeisiin. Pienet toimijat ( esim. lastenkodit)ostavat pieniä eriä, jolloin hinnat voivat olla jopa 3 kertaa suurempia kuin vähittäiskaupassa. Tämä johtaa väistämättä vaihtoehtojen supistumiseen.</p> <p>Seurauksena on lasten ruokavalioiden köytyminen. Muutenkin verorahojen käyttö kansainvälisten konsernien voittoihin tuntuu väärältä. Asiaa ei ole tuotu millään lailla julkisuuteen.</p>
<p>Hintojen alentaminen alan kehityksen kannalta olisi tärkeää.Verojen kautta näkisin että se olisi mahdollista</p>
<p>huonosti saatavissa lähiruokaa luomuna</p>
<p>Isot massasopimukset aiheuttavat sen että ei ole mahdollista ilman kuntien eri päätöksiä solmia pieniä sopimuksia paikallisten tuottajien kanssa koska he eivät pysty kilpailemaan hinnalla joka on ykkösprioriteetti hyvin monella kunnalla.</p>
<p>Jaa a</p>
<p>Joita mainostetaan ruisleiviksi, pitäisi aina olla ruisleipää, eikä jotain sekoitusta vehnän ja rukiin välistä! Enemmän valistusta nuorille jo koulussa, miten pitäisi syödä, mikä on terveellistä ja mikä ei... Vege tuotteiden kehitys jatkuttava, nyt hyvänä esimerkkinä nuorten suosimat purilaiset, eli buumiin laitettava yhteiskunnallisesti panostusta, että säilyy ja kehittyy. Tehdään terveellisistä asioista positiivinen ilmiö.</p>
<p>Kaikki toimii hyvin</p>
<p>Kaikkiin tuotteisiin merkintä isolla erityisruokavaliomerkinä</p>
<p>Kaipaam edustajien yhteydenottoja ja informaatioita.</p>
<p>Kasvisruuan lisääminen, lähiruokaa mahdollisesti kausina kun menekkiä on enemmän, luomutuotteiden ostaminen, tarkempaa seurantaa hävikkiruuan kanssa mikä kyllä on jo melko hyvällä mallilla ilman puntaroimistakin.</p>
<p>Kasvisten saatavuus joskus hankalaa, esim munakoiso ja avocado</p>
<p>Keskusliikkeitten ruokahankintaan kotimaiset tuottajat, siivu heillekin, ettei keskusliike ota itselleen suurinta siivua ja myy ammattikeittiöille aina ulkolaista, jollei ole tarkkana tilauksessa, että tulisi kotimaista.</p>

Kilpailutukseen olisi hyvä saada keinoja joissa voisi paremmin kohdentaa haluamiinsa tuotteisiin.
Kilpailutus
Korvaavien tuotteiden tulee olla ainesosatiedoiltaan vastaavia mm. Glut, allergeenit, mahdottomuus, laktilsittomuus. Saattaa sisältää pähkinää, emme käytä lainkaan sellaisia tuotteita.
Kotimainen liha on sikahintaista. Yritys xx tarjoaa suoraan kalliimmalla lihalla, kuin tukkuliike XX:n tuotteita
Kotimaisia tuotteita suositaan enemmän julkisella puolella, jos hinnat saataisiin hieman alaspäin.
Kotimaisien tuotteiden lisäämistä tulemme lisäämään selvästi, vaikkakin se tuo lisäkustannuksia.
Kotimaisten elintarvikkeiden saatavuus on tällä hetkellä hyvä ja toivottavasti organisaatioiden mahdollistaa edelleen kotimaisten elintarvikkeiden laajamittaisen käytön. Lähiruoan ja luomuruoan käyttöä pyritään asteittain lisäämään. Tällä hetkellä luomutuotteiden hinta estää vielä osittain säännöllisen käytön. Lähiruoan osalta peruna, kasvikset ja juurekset sekä leipä- ja leipätuotteet tällä hetkellä saatavuusvarmuudeltaan sellaiset, että voi käyttää ammattikeittiöissä. Lihatuotteiden osalta lähinnä yksittäisiin teemapäiviin ym. mahdollisia. Vaikka kasvisruoan osuutta ruokavaliassa olisi hyvä lisätä, on myös tärkeää arvostaa puhtaita ja laadukkaita kotimaisia liha- ja maitotaloustuotteita. Myös kotimaisen kalan käytön (mm. silakka) lisääntyminen ammattikeittiöissä olisi suotavaa.
Kotimaisten luomutuotteiden saatavuus käyttövalmiina huonoa.
Kotimaisuusastetarjonta saisi olla korkeampi. Lähiruokaa tulisi tulevaisuudessa voida käyttää enemmän.
koulun ruokarahat ovat pieniä, kasvikset ym luomutuotteet maksavat paljon.
Kuljetukset kuntoon
Kun julkinen ruokapalvelu kustannetaan verovaroin, miksi ruokalistoja ei voida laatia koko valtakunnan kattaviksi ja kilpailuttaa hankinnat sen perusteella? Paljon säästyisi verovaroja näin, kun nyt näitä samoja asioita mietitään pitkin valtakuntaa useissa organisaatioissa. Ruokalistojen tulisi olla sillä tavalla valinnaisia, että alueelliset erot olisi huomioitu ja tarjontaan valittavissa asiakaskunnille myös perinteisiä vaihtoehtoja (esim 5-8 vaihtoehtoa /päivä, joista valittaisiin 2-3). Ennakoiden antaminen teollisuuteen myös tältä pohjalta koordinoitusti, kun nyt toimituksissa toistamiseen EI Oota pitkin vuotta. Ravitsemusterapeuttitiryhmä mukaan ruokalistasuunnitteluun, tämä puuttuu todennäköisimmin nykyään kaikista muista paitsi isojen kaupunkien ruokalistasuunnittelusta. -> ravintosisällöllisesti järkevät hankinnat koko valtakuntaan -> "ihminen on sitä mitä hän syö"/Juice -> säästöt tulevaisuudessa SOTE-sektorilla (ei niin huikeaa verotuksen nousutarvetta, mikä muuten on edessä).
kunta voisi suosia enemmän lähiruokaa.tällä hetkellä kaikki elintarvikkeet tulevat muilta paikkakunnilta.
Kuntahankintojen / Hanselin kilpailuttamat hankinnat on pienen kunnan pelastus. Uusi kausi alkoi juuri. Luomu on lisääntynyt tarjonnassa. Emme ole päässet kaikissa elintarvikehankinnoissa 20 % käyttöön. Syynä on selkeästi hinta.
Kuta ei saisi määrittää sitä mistä saadaan tilata tuotteet, vaan vapaasti saisi valita, niin lähituottajia voisi käyttää enemmän.
Kuulumme suureen henkilöstöravintolaketjuun, jossa hankintakanavat ohjeistetaan ja sooloilulle ei jää sijaa, vaikka haluaisikin.
Käyttäisimme mielellämme aina kotimaisia tuotteita. Aina se ei ole kuitenkaan mahdollista, koska tuotteet kilpailutetaan ja esim. pakastekalat, kalatuotteet kuten pihvit ja jotkin juurekset/ kasvikset ovat ulkomaisia. Luomuna käyttäisimme myös mielellämme tuotteita, jos se olisi mahdollista. Olen kuitenkin ylpeä siitä, että kaikki lihat ovat kotimaisia ja käytämme mahdollisemman paljon lähituottajien tuotteita. Kaikki marjat, sipulit, leivät ja perunat ovat lähituottajien tuotteita.
Lainsäädännön antaman ohjeistuksen mukaan kotimaista ruokaa ei voi suosia hankinnoissa. On keksittävä "vippaskonsteja" tarjouspyyntöihin esim. sydänmerkkikriteerejä jotta saadaan kotimaisia tuotteita sopimukseen.

Lisä kasvatusta niin että esim. kotimaista porkkanaa ja näitä normaaleja kasviksia olisi vuoden ympäri ja että hinnat pysyisi kohtuullisina.
lisää lähiruokia
Logistiken gällande närproducerat och att man kan hitta en lista på lokala producenter i närområdet
Luomu ja lähiruoka on suurkeittiöille liian kallista ja tuottajien on hankala toimittaa isoja määriä.
Luomu ja lähiruoka tarjolle myös isoissa määrissä. Raaka-aineiden saatavuudessa ja tasalaatuisuudessa paljon parannettavaa, myös kustannuksia saatava alas.
Luomu olisi kiva jos saisi sellaisia käyttää. Mutta liian kalliita kunnan mielestä.
Luomua olisi mukava vielä lisätä.
Luomu- ja lähituotteiden hinnat pitäisi olla kilpailukykyisempiä, jotta niitä voisi käyttää.
luomukasvisten lisääminen
Luomun käyttö lisääntyy vain, jos saadaan markkinoille enemmän ammattikeittiöiden tarvitsemia tuotteita oikeassa pakkauskoossa ja jalostusasteessa.
luomun lisääminen
Luomutuotteiden saatavuus suurkeittiöpakkauksissa on ehkä suurin haaste. Toisaalta myös osa pastatuotteista luomuna eivät kestä lämpösäilytystä niin hyvin kuin tavanomaisesti valmistettu pasta. Tässä oma kokemukseni.
Luomutuotteita ihmiset haluaa teoriassa ostaa, mutta käytännössä eivät halua maksaa siitä lisähintaa. Kuitenkin yrityksellemme luomutuotteet maksavat huomattavasti enemmän ja sitä ei voi valitettavasti siirtää hintoihin.
Lähi- (ja luomuraaka-aineiden) helppo saatavuus tärkeää. Hinnalla myös merkitystä enemmän kuin tahdotaan myöntää. Meillä on oma lähiruokakauppa mihin tuottajat pääsääntöisesti toimittavat tavarat. Saamme myös hyvän kierron käyttämällä eri toimipisteissämme, siis kahvilassa ja ravintoloissamme, oman puodin tuotteita. Siis puodin raaka-aineet tuoreita ja ravintoloissa käytettäessäkin 1-2 päivän kuluttua todennäköisesti tuoreempia kuin tukkujen kautta kiertäneet tuotteet. Lisää paikallisia terminaaleja lähialueen tuottajien ja ravintoloiden yhdyttämiseksi.
Lähi ja luomu tuotteita olisi saatava tarjontaan enempi suurtalouksille käyttövalmiina. Yleensä ne ovat aika rajallisia ja ei ole toimittajilla valmiuksia toimittaa suuria määriä pitkälle jalostettuja esim. juureksia, perunoita kuutioina yms. Joskus kokeilimme lähi ruokana kotimaista haukimurekettä mutta tuli vaikeus toimitus määrästä. Tuotteiden tarjonta ja tarjoajat tulisi koota yhteen paikkaan josta saatavuutta ja tuotteita olisi helppo etsiä. Nykyisin on aina välillä hankala etsiä että mistä mitään löytäisi.
Lähi- ja luomuruokatuottajien tulisi saada suurempia eriä markkinoille hyödynnettäväksi.
Lähialueen leipomon tuotteita etsitään
<b>IÄHI-JA LUOMURUOKAN KÄYTTÖ LÄHES MAHDOTONTA SAATAVUUDEN VUOKSI.</b>
Lähinnä lähiruoka kiinnostaa. Hinta ratkaisee ja mistä saa tarvittavan määrän. Joku instanssi joka listaisi kaikki toimijat..
Lähiruokan käytössä tai käytön esteenä voi olla, ettei tuotetta ole saatavana riittävän suurina määrinä tai esim. maitoa ei saa novoissa.
Lähiruokan saanti helpommaksi suoraan tiloilta ilman välikäsiä.
Lähiruokan saatavuus huono hankintarenkaan kautta.
lähiruokan tuottajia lisää
lähiruoka hyvä, mutta tuotteiden saatavuus isoina määrinä vähän hankalaa, samoin hinta. Kotimaiset kasvikset kalliimpia kuin ulkolaiset (talvi kausi). Hankintasopimukset ohjaavat paljon hankintoja.
Lähiruoka toimittajat enemmän esille.
Lähiruoka, hieno ajatus ja mieluummin toteuttaisimme mutta aika harvassa tuottajat jotka pystyvät kunnan volyyymiin vastaamaan.
lähiruokaa

Lähihuokaa enemmän ostaa mutta kun ei ole keneltä ostaa. Ei ole vilojelijöitä lähikunnassa.
Lähihuokaa olisi helpompi tilata, jos sille olisi joku valtion ylläpitämä sivusto, mistä saisi yhteystietoja kattavasti. Nyt ravintoloitsijan pitää etsiä kaikki itse. Tuottajatkaan eivät ole kovin aktiivisia myymään.
Lähihuokaa olisi hyvä suosia, mutta ostot ovat keskittyneet suurille tukuille, joiden ostoista saadaan kompensatiota. Lisäksi elintarvikelainsäädäntö on tiukka. Ei voida ostaa lähikalastajilta, marjastajilta, sienestäjiltä jne. Pitäisi olla näillä myyjilläkin luvat kunnossa. Lisäksi tuotteiden saatavuus on turvattava.
Lähihuokaa suosisimme enemmän kun tarjontaa olisi. Meillä määrät niin suuria, että tuotantomäärien pitäisi olla isot, jotta meille voidaan toimittaa tuotteita.
Lähihuokaa vaikea saada, ei ole toimittajia. Pienempiä kilomääriä myös ammattikeittiöille.
lähihuokattajien tuotteista joku lähde (esim äppi, nettisivut) josta voisi HELPOSTI tutkia mitä tuotteita on saatavilla omalla seudulla. Tällä hetkellä joutuu tekemään paljon työtä, että tuotteita löytyy netistä.
Meillä on pienehkö keittiö. Kaipaisin pienempiä myyntieräjä ja vähittäis pakkauksia.
Meillä on vain yksi tukkutoimittaja , lähihuokaa ei ole tarjolla , tuntuu aivan naurettavalta puhua lähiruokasta kun isot tukut ei pysty toimittamaan . Luomu on myös täysin lasten myös . aina kauniita puheita mutta..
Meillä suuntaa kasvuun tulee jatkossa sekä vegaaneihin ja muihinkin erikoisruokavaliioihin sekä panostusta muidenkin tuotteiden osalta vielä lisää lähihuokaan
mera ekologiska alternativ
Muovit vähemmälle
när vi hör till en affärskedja är det svårt att själv välja vad man skall laga beställa
Närproducerat borde betonas mer än ekologiskt.
olemme ketju paikka ja hankinnoista ja tavarantoimittajista emme pysty päättämään itse
Olisi kohtuullista, jos annosten hintaa voisi nostaa samassa tahdissa kun raaka-aineiden hinnat nousevat. Se ei valitettavasti ole mahdollista.
Oma toimipaikkani kuuluu ravintola-ketjuun, jossa tuotteet kilpailutetaan ja valitaan keskitetysti. Meidän on helppo ostaa oikeita, eettisiä ja kestävän kehityksen mukaisia sekä turvallisia tuotteita. Ei ole tässä vaiheessa kehitysideoita
Ostot tapahtuu keskitetysti XX yrityksen kautta niin meidän vaikutusmahdollisuudet ovat rajalliset
Otaisin enemmän kotimainen ja luomu tuote jos ne olisivat halvempi. Mutta valitettavasti ulkomainen tuotteet ovat selvämpi halvempi.
paikallisia viljelijöitä ja kotimaisia tuotteita enemmän
Paikallisten tuotteiden ylihinnittelulle pitäisi löytää ratkaisu. Asiakkailla on selkeä kiinnostus paikallisiin tuotteisiin, mutta he eivät ole valmiita maksamaan ylimääräistä siitä. He eivät myöskään ymmärrä, miten se voi muka olla kalliimpaa kuin Helsingistä Mikkeliin kuljetettu.
pakkauksia voisi olla pienemmissä erissä saatavilla.
Pakkaus kokoja voisi kehittää pienemmillekin keittiöille sopivaksi. Samoin tukkujen toimitusajat pakottavat tilaamaan varmuuden vuoksi ja siitä seuraa tuotteiden pilaantumista, jopa jo ennen seuraavaa toimitusta.
pakkauskoot eivät aina vastaa tarvetta
Pakkauskoot ja myyntierät monesti isoja ketjun pienempiin ravintoloihin
pakkauskoot käyttökelpoisemmiksi myös pieniin keittiöihin, pakkausmateriaalit
Pakkausmateriaaleissa ja pakkauskoossa (varsinkin vegaaniset tuotteet) tulisi huomioida jätteen kierrätettävyyden paremmin.



Pakkausmateriaalien vähentäminen: kaikki yksittäispakatut kasvikset (kelmutetut), kurkut, parsakaalit yms. ovat ammattikeittiöissä todella vaivalloisia käyttää.
Paremmiin esille eri tarjoajat. Enemmän kilpailua alalle.
Parempi saatavuus. Kotimainen kalliimpaa, rajallisesti rahaa käytettävissä.
Peruna, juurekset, vihannekset, liha (sika, nauta, possu), näiden lähituottajien täytyisi valmistaa suurkeittiöille sopivassa muodossa, kuorittu, paloitetu, esikäsitelty, saanti varmuus, myöskin kotimaisessa kalassa esikäsiteltynä toimitusvarmuus, ja kohtuu hinta
Pienelle paikkakunnalle elintarvikekuljetusten takaaminen
pienempiä myyntieriä
pienempiä myyntieriä
pienempiä myyntieriä, vähemmän muoviin pakattuja elintarvikkeita
pienempiä tilausmääriä tukkuun, mahdollisuus lahjoittaa hävikkiruokaa
Pieni keittiö, pakkauskoot ja myyntierät usein liian suuria. Tilatessa olisi hyvä, jos saisi tilattua kilo tai pussi kerrallaan oman tarpeen mukaan.
pientuottajia mukaan toimittamaan raaka-aineita, luomutuotteiden tukemista valtion puolelta että saadaan hinnat kohtuullisiksi. Verottaja lounasedun kimpusta
Pitäisi olla saatavilla pienempiä pakkaus kokoja. Tukusta tilattaessa pakkaus koot usein isoja
Priset borde inte vara avgörande när man gör inköp. Ännu är ekologiska och inhemska produkter ofta dyrare.
saatavuutta helpoitettava
XX kaupunki vastaa keittiömme hankinnoista. Yksittäinen valmistuskeittiö ei voi juurikaan siihen vaikuttaa. Pyrkivät kuitenkin korkeaan kotimaisuusasteeseen ja viljatuotteet taitaa olla suurimmaksi osaksi luomua.
Samasta paikasta saisi mahdollisimman paljon raaka-aineita
Suomalaisen kalan parempi saatavuus ja kohtuullinen hinta. Järvikalat ja niiden jalostus. Suomalaisen riistalihan parempi saatavuus ja kohtuullinen hinta. Hirvi, peura ja poro. Suomalaiset sienet ja marjat. Ravintoloissamme seurataan kyllä hävikkiä, vaikkei sitä punnita. Meillä on vastuullisuus- teema, näkyvillä myös asiakkaille. Näkyvyyttä asiakkaille parannetaan vielä.
Suomalaisia tuotteita tulisi olla enemmän saatavilla toimittajilla joista hankimme suurimman osan raaka-aineista.
Suosisin enemmän lähituotteita, mutta koska lihatuotteet tulevat meille täysin kypsinä, niin tämä on mahdotonta.
Suuren ketjun ohjeistus rajaa mahdollisuuksia esimerkiksi luomutuotteiden käyttöön. Painostus suurille ketjuille eettisyyden ja ympäristön huomiomisesta olisi tarpeen, yksittäinen työntekijä ei voi tilauskirjoihin tai esim. lounaslistaan vaikuttaa.
Syrjäisen sijaintimme takia, toimittajat ei voi toimittaa pieniä määriä, Kuljetus kustannukset. Lähiseudulla vähän viljelijöitä. Hinnat korkeat.
Tavoitteena olisi lisätä kotimaisten tuotteiden käyttöä keittiössämme. Panostamme myös tehokkaaseen kierrättämiseen ja ruokahävikin minimoimiseen. Olemme kiinnostuneita kasvis ja vegaaniseen ruoan laitoista, tarkoituksenamme vielä lisätä sitä näkyvästi.
Tiettyjen tuotteiden myyntierät saisi olla pienempiä esim. joihinkin dietteihin

-tilausten /kuljetusten yhdistäminen - ruokahävikkiä pienennetään jatkuvasti seurannalla ja kirjauksilla, ostojen pienentämisellä ja ruokaohjeiden vakioinnilla. - ruoka-annosten vakiointi. Määritellään annoskoko esim. lihapullia x määrä / annos. Nyt oppilaat saavat ottaa miten paljon haluavat kun valvonta ei toimi, esim. lautasella vain lihapullia. -Kouluruokailussa opettajien tietämystä ravitsemuksesta tulisi lisätä(+valvontavertaisuus). He eivät ymmärrä suosituksista, lautasmallista, sydänmerkistä yms. Lisää suolaa, sokeri ja kermaa pitäisi laittaa joka ruokaan. Kouluaterian pitäisi olla ravintola-annosten kaltaisia.
toimii sellaisenaan
Toimitaan tukkuportaana valikoiman kanssa. Mieluummin ostaisin luomua ja lähiruokaa jos hinta ja saatavuus osuisi budjettiimme...
Toimittajilla olisi tarjolla pienemmät tilauserät. Kotimaisia raaka-aineita tarjolle vielä enemmän.
Toivoisimme palveluntarjoajilta nopeampaa toimitusrytmiä. Vihanneksien, kasviksien, lihan/kalan/ broilerin osalta. ns. "yliheittopäivien" tilausrytmi aiheuttaa nopeasti vaihtuvien tarpeiden mukaan liikaa haasteita.
Toivoisin lisää oman alueen valmist tuotteita kuten viljoista ja palkokasveista valmistettuja pihvejä ja pyöryköitä.
Tukkkuliikkeistä tilattava liian isoja myyntieräitä tai pakkauskokoja. Pienille keittiöille on vaikeuksia käyttää, varastoida tai vaihdella ruokalistaa riittävän monipuoliseksi. Etenkin ongelmia tuoreiden kuorittujen juuresten, vihannesten sekä joidenkin kuivatut tuotteiden kohdalla.
Tukkuihin enemmän lähellä tuotettua .
Tukkkuliikkeiden tarjonta voisi olla enemmän kotimaista, sitä joutuu etsimään muualta...
tukuista jos saisi pienempiä myyntieräitä niin olisi helpompi tilata
Tuotetiedot isommalla tekstillä näkyviin.
Tuotteiden pakkaamisessa tulee paljon muovijätettä....sen vähentäminen?
Tällä hetkellä en osaa sanoa, mielestäni kaikki toimii hyvin.
Täytyisi saada miesasiakkaat joita 90% saada syömään kasviksia ja sitten... Hyvä kun salaattipöydästä uskaltavat ottaa salaatin, tuore kurkun ja maahan herneen
Useammin pitäisi ehtiä kilpailuttaa hankinnat
vaikea ostaa lähiruokaa suoraan tuottajilta isoihin organisaatioihin...Lähellä tuotettu salaatti "käy" tukkkuliikkeessä ja sieltä kuluttajalle/suurkeittiölle ,eli 1000 km matka ...
Valikoima ja saatavuus
Valmiskomponentit ovat olleet hyvä apu keittiön vähäisen henkilökunnan työn helpottamiseen.
Ympäristöystävällisemmät/ vähemmän jätettä aiheuttavat pakkausmateriaalit tuotteille.

## MUU, MIKÄ -RYHMIEN AVOIMET VASTAUKSET

<b>8. Mitkä ovat tärkeimmät syyt LUOMUTUOTTEIDEN käytölle keittiössänne? Voitte valita useita. Muu syy, mikä?</b>
Allergia
Använder inte ekologiska produkter då dessa oftast är dyrare, finns inte med i kostnadsberäkningarna.
Asiakas tilaa / pyytää
Asiakkaan tekemä tilaus...
Ei juuri käytetä, hinta liian kallis
Ei käytetä juurikaan, kalliita.
Ei käytetä saatavuus
Ei ole syytä käyttää

Ei ole tällä hetkellä luomutuotteita käytössä
Ei ole varaa käyttää luomua.
Eipä juuri käytetä
Emme käytä luomua, kallista täällä Pohjanmaalla ,eikä saatavuus niin hyvä
Emme käytä luomutuotteita, koska se on ostettu sertifikaatti joka todellisuudessa ei takaa mitään tuotteen laadusta, usein päinvastoin.
En käytä kallis
En ole ajatellut asiaa sen enempää
Erytysruokavaliot
För dyra att använda
Hankinta on tehnyt päätökset
Hankintasopimus
Huono saatavuus,korkea hinta
Imago
Jos saisimme edullisemmin, käyttäisimme enemmän
Kaikkia papuja ei saa kotimaisena
Keittiömme sijaitsee luomukasvinviljelytilalla ja käytämme tietenkin omia tuotteita niin paljon kuin mahdollista
Ketjuvalikoima
Korkea hinta saatavuus tuoteryhmissä ei osu tilauksiin
Koulumaitotuki
Kysynnän lisääntyminen, Valtion hallinnon asettamat tavoitteet.
Litar inte på att produkten verkligen är ekologisk, är själv odlare och ser och hör en del hur ekologiska odlingar fungerar, det är inte 100%ekologiskt. Om dom tex, i Sverige kan använda samma bekämpningsmedel som en traditionell odling bara dom anmäler det till länsstyrelsen, vad dom sätter och när, det vet ju inte kunden om. Har inte koll om det fungerar på samma sätt i Finland men tex en ekologisk fårfarm i Finland får ju ta in en viss procent vanliga får och kanske dom slaktar just ett av dessa får då är det ju missvisande det jag äter eller hur? Är tex. Ekologiska medel mot svampsjukdomar bättre för människan, dom luktar jättestark bekämpning och man kan ibland känna smaken av det i den odlade produkten som tex. Mycostop i gurkor kan man känna smaken av.
Luomuna meillä on viljatuotteita
Luomutuotteet eivät ole käytössä keittiössämme
Luomutuotteet eivät ole sopimustuotteina.
Lähialueelta
Lähituotteiden käyttö, osa lähituotteista luomua.
Me emme vielä käytä luomutuotteita.
Meillä ei juurikaan käytetä
Ne nyt vaan sattuu olemaan luomua
Niin kauan kuin luomutuotteet maksavat vähintään tuplaten sen minkä ns. Normaali tuote sen käyttöaste lounasravintoloissa tulee pysymään alhaisena..
Niitä ei ole kuntahinnoissa , hanselin
Olemme siirtyneet hankkimaan suomalaisia elintarvikkeita, sekä reilunkaupan tuotteita. Luomuun emme ole ainakaan vielä käyttäneet.
On valikoimissamme osto-oppaassa
Ostovalikoimatuote
Portaat luomuun
På vår skola är hållbara värden viktigt. Vi vill att elever ska få kunskap i hur man lagar mat på ett hållbart sätt. Vi lagar mat efter koceptet "diet for a green planet" . Se dietforagreenplanet.se

Sopimustuote
Sopimustuotteet
XX kaupunki kilpailuttaa ja halvinta käytetään.
Toimimme ketjuohjauksen alaisena, joten tilaamme lounaan raaka-aineet pitkälti sen mukaan. Edustusruokiin emme erikseen varsinaisesti valikoi luomutuotteita
Toistaiseksi emme käytä luomutuotteita lainkaan.
Tuote valikoima
Tuotetaan erittäin lähellä
Tuotteet ovat sopimustuotteita tavarantoimittajalla

<b>KYS. 13. Mitkä ovat tärkeimmät syyt LÄHIRUOKATUOTTEIDEN käytölle keittiössänne? Voitte valita useita. Muu syy, mikä?</b>
Asiakas tilaa isomman tilauksen ja tilaa lähiruokaa...
Asiakkaan tilaama tarjoilu...
Asiakkaiden erityistoiveet, joista voimme ottaa kunnon hinnan. Lähituotteiden ostaminen on valitettavan kallista puuhaa, eikä sillä voi tehdä tulosta tässä kilpailukentässä.
asiakkaiden toiveet
Ei kuulu valikoimiimme
Ei käytetä lähiruokatuotteita lähes ollenkaan.
Ei ole suosituksia ja kun suurin osa tuotteista tulee Kesproilta ja Hanselin kilpailuttamana niin ei ole käsitystä mistä he ovat tuotteet hankkineet.
Emme käytä; syy kallis hinta ja korkeat kustannukset saatavuudessa.
Emme voi käyttää!
Erytisruokavalioihin sopivat tuotteet
Halu suosia lähiruokaa siinä määrin kun se on helposti saatavilla toimittajilta. Mikä on valitettavan hankalaa tällä hetkellä.
Imagon nostatus
Ketju kohtainen
Kuntaamme sijainti huono , kun paikkakunnalla on vähä tuottajia. Otamme XX:ltä perunan ,kalaa ja leipä. XX:n kanssa on suunnitelmia hankkija lähiruokaa.
Lähiruokakysymykset ovat aika hankalia vastattavia, koska meille tilattu liha on kyllä kotimaista, mutta emme tiedä missä esim. karja ja kanat ovat kasvaneet. Ei myöskään juurespakkauksissa aina lue, missä ne on tuotettu. Voi hyvinkin olla, että lähiruokaa on käytössä enemmänkin, mutta meillä ei ole siitä tietoa.
Mat i säsöng är en viktig del i närmatsbilden
Meillä kaikki ruoka tulee xx yrityksen ja xx yrityksen kuormassa.
Olemme jo 16 vuotta tehneet lähiruokaa eli käytämme 3-5 krt/viikko lounaalla paikallista poroa ja kalaa, paikalliset marjat ja sienet ostamme syksyisin kerääjiltä.
Ostosopimukset
Otamme lähileipomosta joskus leipätuotteita, ihan vaihtelun vuoksi. Marjoja olemme saaneet ostaa edullisesti lähiseudun vanhukselta.
Paikallinen tuottaja
Paikallisuus.
Saatavuus ja hinta
Skulle gärna använda närproducerat och ekologiska livsmedel ifall de skulle klara sig då offertrundor görs.
Sopimustuote
xx kaupungin kilpailutus.

Toimimme ketjuohjauksen alaisena, joten tilaamme raaka-aineet sen mukaisesti. Jos saatavilla on järkevään hintaan lähiruokatuotteita niin mielellään niitä käytämme.
Tukea lähialueen tuottajia. Imago kysymys.
Tuoretta leipää läheltä
Vi köper våra råvaror/produkter från partihandel och kan inte påverka varifrån maten kommer. Även om den ursprungligen är lokalt producerad har den då åkt av och an. Vi har för tillfället inga kontrakt med lokala producenter (för liten volym).
Vill understöda lokal företagsamhet

<b>KYS. 15. Mitkä ovat tärkeimmät syyt KOTIMAISTEN tuotteiden käytölle keittiössänne? Voitte valita useita. Muu syy, mikä?</b>
Amica on tehnyt päätöksen että mahdollisimman paljon kotimaista (Liha,kana,On aina kotimaista)
Esim. Marjojen käyttö kypsentämättömänä ei onnistu ulkolaisilla marjoilla. Lähialueen tuottajan perunat ovat hyvällä toimitusrytmillä. Lasten ja vanhusten ruokailussa on hyvä tarjota suomalaisia kurkkuja tomaatteja. Suosimme Suomalaista, turvallista ja terveellistä!
Hinnat ovat kalliimpia kotimaisissa tuotteissa, siitä huolimatta suositaan suomalaista.
Hyvää ruokaa Suomesta
Korkean laadun, puhtauden ja turvallisuuden lisäksi halu suosia suomalaista jotta työpaikat säilyisi ja edelleen pystyttäisiin valmistamaan kotimaista puhdista ruokaa kilpailukykyisesti.
Kotimaisuus
Kotimaisuus.
Käytämme mitä ketju määrää
Lihat tuotteet ja valmisteet tulevat talon sisältä (xx yritys) ja liha on aina kotimaista. Kiitos siitä.
Matkasta, kalastan ja sienestän kaiken vapaa-ajan perheeni kanssa joten se on suuri merkitys
Mielestäni tuotteiden joita käytetään ravintoloissa niiden kotimaisuuden aste on huomattavasti tärkeämmässä roolissa kuin luomu tai lähituotanto.
Ostosopimukset
Sopimustuote
Sopimustuotteet
Suosi suomalaista työtä
Toimimme ketjuohjauksen alaisina ja tilaamme raaka-aineet sen mukaan
Turvallisuus

# KYSYMYSLOMAKKEET

## Valitse kieli / Choose language / Välj språk

- Suomi  
 Englanti  
 Ruotsi

If true, set 'Browser.UserAgent' to question 'selain'

If true, set 'Browser.Mobile' to question 'mobiililaitte'

If = 1, set language to suomi (Suomi)

If = 2, set language to englanti (Yhdysvallat)

If = 3, set language to ruotsi (Suomi)

Tämä tutkimus toteutetaan maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta. Tutkimuksella halutaan syventää tietoa ammattikeittiöiden nykytilanteesta ja tulevaisuuden näkemyksistä, joten keittiöammattilaisten näkemykset elintarvikehankinnoista ovat erityisen arvokkaita. Tutkimuksen tuloksia käytetään ruoka-alan kehittämiseen. Tulokset julkaistaan, ja kaikki alan toimijat voivat hyödyntää niitä. Tutkimukset käsitellään luottamuksellisesti tilastollisina yhteenvetoina, joista yksittäisen vastaajan antamia tietoja ei voi tunnistaa. Tutkimuksen tarkoitus on saada ajankohtaista tietoa ammattikeittiöiden raaka-aineiden käytöstä. Lomakkeella kysytään mm. arvioitanne raaka-aineiden käytön määristä, mutta ei tarkkoja tietoja. Taloustutkimus on puolueeton markkinatutkimusyritys. Noudatamme tutkimuksissamme kansainvälisiä markkinatutkimusalan sääntöjä. Osoitelähde: Taloustutkimuksen Horeca-rekisteri 2020.

Painamalla &#x2013; painiketta pääset tutkimuksessa eteenpäin seuraavaan kysymykseen. Tarvittaessa palaa edelliseen kysymykseen &#x2013; painikkeesta.

Rotaatio

## 1. Kuinka usein keittiössänne käytetään seuraavia tuotteita?

	Päivittäin	Viikoittain	Kuukausittain	Harvemmin	Ei lainkaan
Naudanliha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sianliha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Siipikarjan liha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muu liha (esim. lammas, poro, riista)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Liha kappaletuotteet (esim. pihvit, pyörykät)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruokamakkara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leikkeleet/leikkelemakkarat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka kala (tuore tai pakaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalavalmisteet (esim. graavikala, kylmä-/tai lämminsavustettu kala, säilykkeet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kala kappaletuotteet (esim. kalapihvit-, pyörykät-, puikot)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kananmunat/ kananmunavalmisteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maito	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maitovalmisteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kasvipohjaiset juomat/ kermat (esim. kaura-/soijajuomat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Palkokasvit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tuoreet hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viljellyt marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luonnonmarjat (esim. metsämustikat, puolukat, lakka)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sienet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**LUOMU2. Kuinka usein keittiössänne käytetään luomutuotteita? ”Luomu on luonnonmukaisesti tuotettu (ja luomuksi merkitty elintarvike), luomukysymyksissä tarkoitetaan luomulaatuisia luonnonmarjoja, villikala ja riista eivät voi olla luomua.”**

- Päivittäin  
 Viikoittain  
 Kuukausittain  
 Harvemmin  
 Ei lainkaan

If = 1, 2, 3, 4, Only ask 'Q8'

If = 1, 2, 3, 4, Only ask 'Loop6a'

### Skippi

If ??Q2?? has 1;2;3;4, Only ask 'Loop3a'

If ??Q1a?? [1] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [2] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [3] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [4] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [5] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [6] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [7] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [8] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [9] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [10] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [11] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [12] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [13] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [14] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [15] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [16] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [17] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [18] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [19] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [20] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [21] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [22] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [23] has 1;2;3;4, Only ask 'Q5'

### 3. Entä kuinka usein keittiössänne käytetään seuraavia tuotteita LUOMUNA?

**”Luomu on luonnonmukaisesti tuotettu (ja luomuksi merkitty elintarvike), luomukysymyksissä tarkoitetaan luomulaatuisia luonnonmarjoja, villikala ja riista eivät voi olla luomua.”**

	Päivittäin	Viikoittain	Kuukausittain	Harvemmin	Ei lainkaan
Naudanliha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sianliha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Siipikarjan liha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muu liha (esim. lammas, poro, riista)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Liha kappaletuotteet (esim. pihvit, pyörykät)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruokamakkara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leikkeleet/leikkelemakkarat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka kala (tuore tai pakaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalavalmisteet (esim. graavikala, kylmä-/tai lämminsavustettu kala, säilykkeet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kala kappaletuotteet (esim. kalapihvit, pyörykät-, puikot)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kananmunat/ kananmunavalmisteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maito	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>







Raaka kala (tuore tai pakaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalavalmisteet (esim. graavikala, kylmä-/tai lämminsavustettu kala, säilykkeet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kala kappaletuotteet (esim. kalapihvit-, pyörykät-, puikot)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kananmunat/ kananmunavalmisteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maito	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maitovalmisteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kasvipohjaiset juomat/ kermat (esim. kaura-/soijajuomat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Palkokasvit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tuoreet hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viljellyt marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luonnonmarjat (esim. metsämustikat, puolukat, lakka)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sienet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Skiippu

*If ??Q1a?? [1] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [2] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [3] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [4] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [5] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [6] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [7] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [8] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [9] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [10] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [11] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [12] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [13] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [14] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [15] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [16] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [17] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [18] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [19] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [20] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [21] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [22] has 1;2;3;4 or ??Q1a?? [23] has 1;2;3;4, Only ask 'Q15'*

**7. Arvioi seuraavaksi, kuinka suuri osuus edustamanne keittiön luomuhankinnoista on tällä hetkellä KOTIMAISTA LUOMUA seuraavissa tuoteryhmissä (osuus kilomääristä)? Merkitse jokaiseen tuoteryhmään keskimääräinen arviosi välillä 0 % - 100 %.**

Naudanliha  
Sianliha  
Siipikarjan liha  
Muu liha (esim. lammas, poro, riista)  
Liha kappaletuotteet (esim. pihvit, pyörykät)  
Ruokamakkara  
Leikkeleet/leikkelemakkarat  
Raaka kala (tuore tai pakaste)  
Kalavalmisteet (esim. graavikala, kylmä-/tai lämminsavustettu kala, säilykkeet)

Kala kappaletuotteet (esim. kalapihvit-, pyörykät-,  
puikot)  
Kananmunat/ kananmunavalmisteet  
Maito  
Maitovalmisteet  
Kasvipohjaiset juomat/ kermat (esim.  
kaura-/soijajuomat)  
Viljatuotteet  
Peruna  
Juurekset  
Vihannekset  
Palkokasvit  
Tuoreet hedelmät  
Viljellyt marjat  
Luonnonmarjat (esim. metsämustikat, puolukat,  
lakka)  
Sienet

**8. Mitkä ovat tärkeimmät syyt LUOMUTUOTTEIDEN käytölle keittiössänne? Voitte valita useita.**

*(9 maximum responses)*

- Korkea laatu
- Sopivat hinnat
- Hyvä maku
- Hyvä saatavuus
- Eettisyys
- Ympäristöasioiden huomiointi
- Kunnan/ organisaation suositukset
- Hyvät kokemukset
- Muu syy

*If = 9, Only ask 'Q8muu'*

**Muu syy, mikä?**

**LÄHIRUOKA9. Kuinka usein keittiössänne käytetään LÄHIRUOKATUOTTEITA?**  
**”Lähiruoalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen (oma maakunta tai sitä vastaava alue) paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruoka-kulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella.”**

- Päivittäin
- Viikoittain
- Kuukausittain
- Harvemmin

Ei lainkaan

If = 1, 2, 3, 4, Only ask 'Q13'

If = 1, 2, 3, 4, Only ask 'Loop10a'

If = 1, 2, 3, 4, Only ask 'Loop12a'

**10. Kuinka usein keittiössänne käytetään seuraavia LÄHIRUOKATUOTTEITA- TAI LÄHIRUOKARAAKA-AINEITA? ”Lähiruoalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen (oma maakunta tai sitä vastaava alue) paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella.”**

	Päivittäin	Viikoittain	Kuukausittain	Harvemmin	Ei lainkaan
Naudanliha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sianliha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Siipikarjan liha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muu liha (esim. lammas, poro, riista)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Liha kappaletuotteet (esim. pihvit, pyörykät)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruokamakkara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leikkeleet/leikkelemakkarat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka kala (tuore tai pakaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalavalmisteet (esim. graavikala, kylmä-/tai lämminsavustettu kala, säilykkeet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kala kappaletuotteet (esim. kalapihvit-, pyörykät-, puikot)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kananmunat/ kananmunavalmisteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maito	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maitovalmisteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kasvipohjaiset juomat/ kermat (esim. kaura-/soijajuomat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Palkokasvit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tuoreet hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viljellyt marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luonnonmarjat (esim. metsämustikat, puolukat, lakka)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sienet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**11. Miten arvioitte näiden LÄHIRUOKATUOTTEIDEN TAI LÄHIRUOKARAAKA-AINEIDEN käytön kehittyvän keittiössänne seuraavien 12 kuukauden aikana?**

Lisääntyy selvästi    Lisääntyy jonkin    Pysyy ennallaan    Vähenee jonkin    Vähenee selvästi    Emme käytä



pihvit, pyörökät)								
Ruokamakkara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leikkeleet/leikkelemakkarat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka kala (tuore tai pakaste)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalavalmisteet (esim. graavikala, kylmä-/tai lämminsavustettu kala, säilykkeet)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kala kappale tuotteet (esim. kalapihvit-, pyörökät-, puikot)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kananmunat/kananmunavalmisteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maito	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maitovalmisteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kasvipohjaiset juomat/kermat (esim. kaura-/soijajuomat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viljatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Palkokasvit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tuoreet hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viljellyt marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luonnonmarjat (esim. metsämustikat, puolukat, lakka)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sienet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**13. Mitkä ovat tärkeimmät syyt LÄHIRUOKATUOTTEIDEN käytölle keittiössänne? Voitte valita useita.**

(9 maximum responses)

- Korkea laatu
- Sopivat hinnat
- Hyvä maku
- Hyvä saatavuus
- Eettisyys
- Ympäristöasioiden huomiointi
- Kunnan/ organisaation suositukset
- Hyvät kokemukset
- Muu syy

If = 9, Only ask 'Q13muu'

**Muu syy, mikä?**

**KOTIMAISUUS14. Arvioikaa seuraavaksi, kuinka suuri osuus edustamanne keittiön elintarvikehankinnoista on tällä hetkellä KOTIMAISIA TUOTTEITA seuraavissa tuoteryhmissä? Merkitse jokaiseen tuoteryhmään keskimääräinen arvioksi välillä 0 % - 100 %.**

Naudanliha  
Sianliha  
Siipikarjan liha  
Muu liha (esim. lammas, poro, riista)  
Liha kappaletuotteet (esim. pihvit, pyörykät)  
Ruokamakkara  
Leikkeleet/leikkelemakkarat  
Raaka kala (tuore tai pakaste)  
Kalavalmisteet (esim. graavikala, kylmä-/tai lämminsavustettu kala, säilykkeet)  
Kala kappaletuotteet (esim. kalapihvit-, pyörykät-, puikot)  
Kananmunat/ kananmunavalmisteet  
Maito  
Maitovalmisteet  
Kasvipohjaiset juomat/ kermat (esim. kaura-/soijajuomat)  
Viljatuotteet  
Peruna  
Juurekset  
Vihannekset  
Palkokasvit  
Tuoreet hedelmät  
Viljeltyt marjat  
Luonnonmarjat (esim. metsämustikat, puolukat, lakka)  
Sienet

**15. Mitkä ovat tärkeimmät syyt KOTIMAISTEN tuotteiden käytölle keittiössänne? Voitte valita useita.**

*(9 maximum responses)*

- Korkea laatu
- Sopivat hinnat
- Hyvä maku
- Hyvä saatavuus
- Eettisyys
- Ympäristöasioiden huomiointi
- Kunnan/ organisaation suositukset
- Hyvät kokemukset
- Muu syy



**Muu syy, mikä?**

**KASVISRUOKA 16. Kuinka usein keittiössänne on tarjolla kasvisruokaa pääruokana siten, että se on kaikille vapaasti saatavilla?**

- 5-7 päivänä viikossa
- 3-4 päivänä viikossa
- 1-2 päivänä viikossa
- 1-3 kertaa kuukaudessa
- Harvemmin
- Ei koskaan

**17. Entä kuinka usein keittiössänne on mahdollista saada/ tilata erikseen kasvisruokaa pääruoaksi, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla?**

- 5-7 päivänä viikossa
- 3-4 päivänä viikossa
- 1-2 päivänä viikossa
- 1-3 kertaa kuukaudessa
- Harvemmin
- Ei koskaan

**18. Kuinka usein keittiössänne on tarjolla vegaaniruokaa pääruokana siten, että se on kaikille vapaasti saatavilla? *Vegaaniruoka koostuu kokonaan kasvikunnan tuotteista, eikä sisällä mitään eläinperäisiä tuotteita/raaka-aineita.***

- 5-7 päivänä viikossa
- 3-4 päivänä viikossa
- 1-2 päivänä viikossa
- 1-3 kertaa kuukaudessa
- Harvemmin
- Ei koskaan

**19. Entä kuinka usein keittiössänne on mahdollista saada/ tilata erikseen vegaani-ruokaa pääruoaksi, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla?**

- 5-7 päivänä viikossa
- 3-4 päivänä viikossa
- 1-2 päivänä viikossa
- 1-3 kertaa kuukaudessa
- Harvemmin

- Ei koskaan

**20. Miten arvioitte KASVISRUOAN KÄYTÖN PÄÄRUOKANA kehittyvän keittiössänne seuraavien 12 kuukauden aikana? Kasvisruoan käyttö...**

- Lisääntyy selvästi  
 Lisääntyy jonkin verran  
 Pysyy ennallaan  
 Vähenee jonkin verran  
 Vähenee selvästi  
 En osaa sanoa

**21. Miten arvioitte VEGAANIRUOAN KÄYTÖN kehittyvän keittiössänne seuraavien 12 kuukauden aikana? Vegaaniruoan käyttö...**

- Lisääntyy selvästi  
 Lisääntyy jonkin verran  
 Pysyy ennallaan  
 Vähenee jonkin verran  
 Vähenee selvästi  
 En osaa sanoa

**22. Miten arvioitte KASVISTEN KÄYTÖN LISUKKEENA kehittyvän keittiössänne seuraavien 12 kuukauden aikana? Kasvisten käyttö lisukkeena...**

- Lisääntyy selvästi  
 Lisääntyy jonkin verran  
 Pysyy ennallaan  
 Vähenee jonkin verran  
 Vähenee selvästi  
 En osaa sanoa

**RUOKAHÄVIKKI 23. Punnitaanko keittiössänne ruokahävikkiä?**

- Kyllä  
 Ei

*If = 1, Only ask 'Loop24'*

**24. Kuinka usein keittiössänne punnitaan...?**

	Päivittäin	Viikoittain	Kuukausittain	Harvemmin	Ei lainkaan
Valmistushävikkiä (ruokaa valmistettaessa, sisältää myös varastohävikin)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tarjoiluhävikkiä (ruoan tarjoilussa ruokaa jää yli)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lautashävikkiä (lautasille liikaa otettua ruokaa)

**25. Mitä kehittämistarpeita elintarvikehankinnoissa mielestänne on? Kirjoittakaa tähän vapaasti toiveitanne, ideoitanne ja ajatuksianne.**

**Lopuksi vielä muutama taustatieto... 26. Toimiiko edustamanne keittiö yksityisellä vai julkisella sektorilla?**

- Yksityisellä
- Julkisella

*If = 1, Only ask 'Q29'*

**27. Kuinka monta ruoka-annosta keittiössänne tarjotaan päivässä?**

- 50-99 annosta\_\_
- 100-199 annosta\_\_
- 200-499 annosta\_\_
- 500-999 annosta\_\_
- 1000 + annosta\_

**28. Missä seuraavista paikkakuntatyypeistä Teidän keittiönne sijaitsee?**

- Pääkaupunkiseutu (Helsinki, Espoo, Kauniainen, Vantaa)
- Muu yli 50.000 asukkaan kaupunki
- Muu kaupunki
- Muu kunta

**29. Kuuluuko keittiönne johonkin ketjuun?**

- Kyllä
- Ei

**30. Vastaako edustamanne keittiö elintarvikehankinnoistaan...**

- Itsenäisesti
- Osittain itsenäisesti, osittain ohjattuna
- Pääosin ohjattuna, esim. ketjun tai kunnan ohjauksen kautta

merkitään piilo complete Analysea varten

*If true, set '1' to question 'COMPLETE'*

*If true, set 'InterviewTime("kielivalinta","lopetus")' to question 'kesto\_kokolomake'*

**LISÄTIEDOT:**

Merja Lintunen  
tutkimuspäällikkö  
010 758 5310  
merja.lintunen@taloustutkimus.fi

[www.taloustutkimus.fi](http://www.taloustutkimus.fi)

