

# *Ammattikeittiöt 2020*

## TUTKIMUSRAPORTTI

Maa- ja metsätalousministeriö

3.4.2020

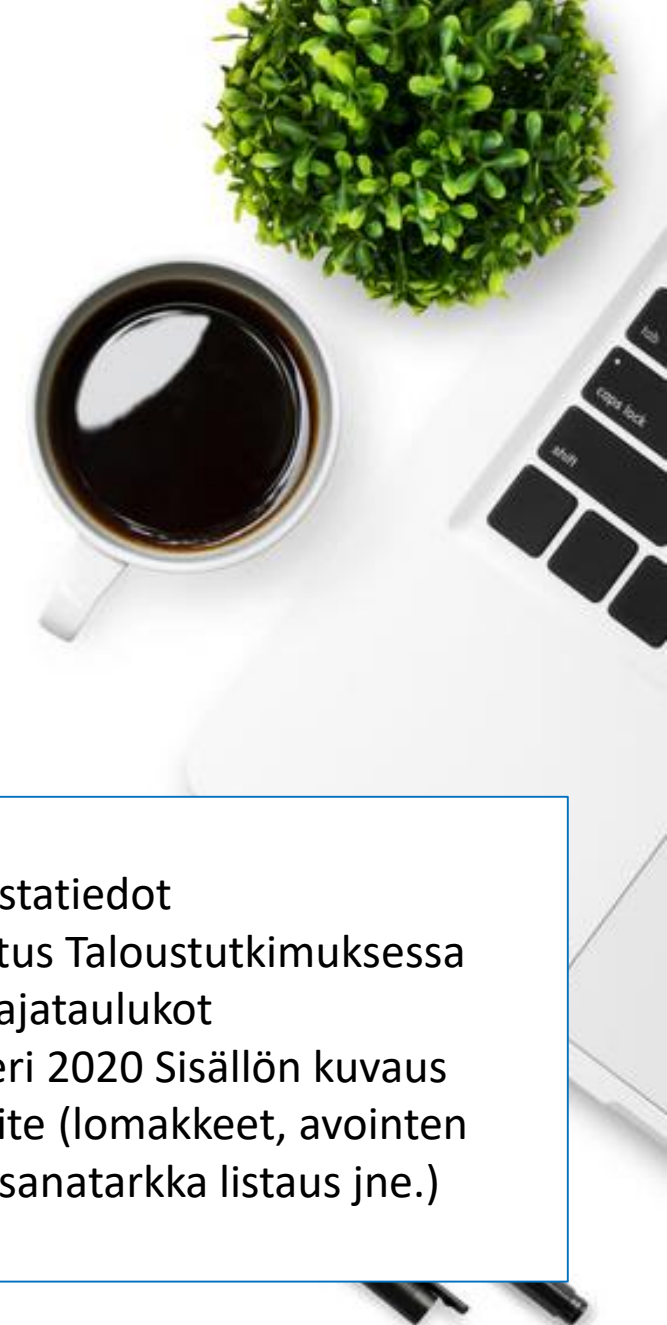
Taloustutkimus Oy/ Merja Lintunen

# Sisälllys

▪ Tutkimuksen toteutus ja taustatiedot	3
▪ Yhteenveto	5
▪ Tuoteryhmien käyttö ammattikeittiöissä	11
▪ Luomun käyttö ammattikeittiöissä	13
▪ Suosituimmat luomutuotteet	18
▪ Arviot luomun käytön kehittymisestä	24
▪ Tärkeimmät syyt luomutuotteiden käytölle	32
▪ Lähiruoan käyttö ammattikeittiöissä	36
▪ Suosituimmat lähiruokatuotteet	41
▪ Arviot lähiruoan käytön kehittymisestä	48
▪ Tärkeimmät syyt lähiruokatuotteiden käytölle	51
▪ Kotimaisten tuotteiden käyttö	55
▪ Kotimaisten tuotteiden osuus elintarvikehankinnoista	55
▪ Tärkeimmät syyt kotimaisten tuotteiden käytölle	58
▪ Kasvisruoan/ kasvien käyttö ammattikeittiöissä	62
▪ Ruokahävikki	82
▪ Kehittämistarpeet elintarvikehankinnoissa	90

## LIITTEET:

- Vastaajien taustatiedot
- Laadunvarmistus Taloustutkimuksessa
- Luotettavuusrajataulukot
- Horeca-rekisteri 2020 Sisällön kuvaus
- Erillinen pdf-liite (lomakkeet, avointen kommenttien sanatarkka listaus jne.)





# Tutkimuksen toteutus



Tutkimuksen on toteuttanut Taloustutkimus Oy maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta

- Vastuuhenkilö Taloustutkimuksessa: Merja Lintunen, puh: 010 7585 310, merja.lintunen@taloustutkimus.fi



## Menetelmä ja näyte

- Internet-kysely, jossa vastaajat värvättiin puhelimitse. Värvätyille lähetettiin sähköpostitse lomakelinkki ja muistutuskutsut.
- Osoitelähde: Taloustutkimuksen Horeca-rekisteri 2020
- Näytteen koko oli 6533 kohderyhmän kuuluvaa keittiötä, joista 1503 värvättiin tutkimukseen



## 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%



## Aineiston keruun aikataulu

- 20.1.-18.2.2020

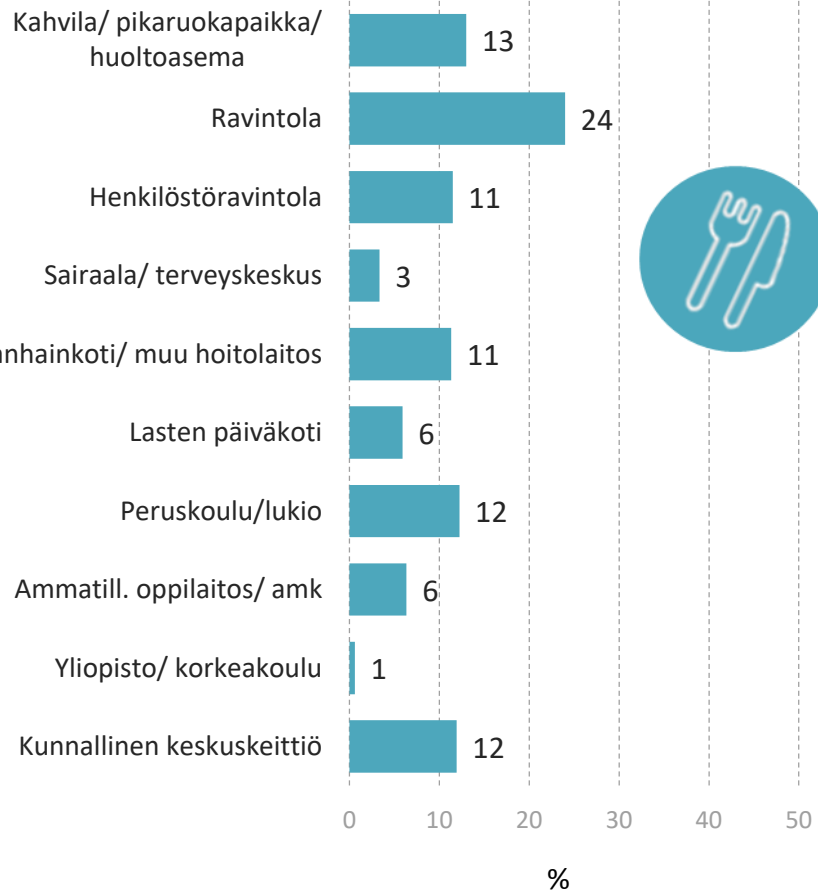


# Taustatiedot

n=ammattikeittiöiden toimipisteiden elintarvikehankinnoista vastaavat

n=662

## TOIMIPAIKKA



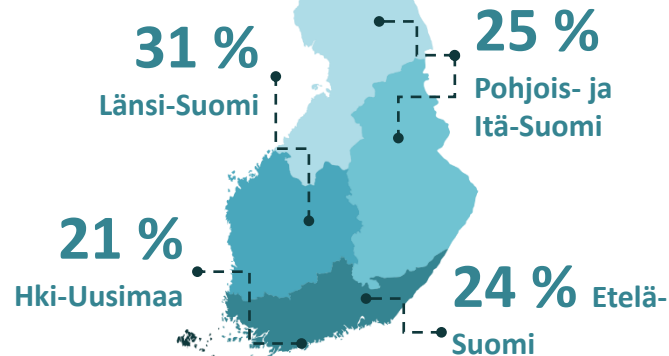
**TOIMII...  
YKSITYISELLÄ  
SEKTORILLA**

53 %

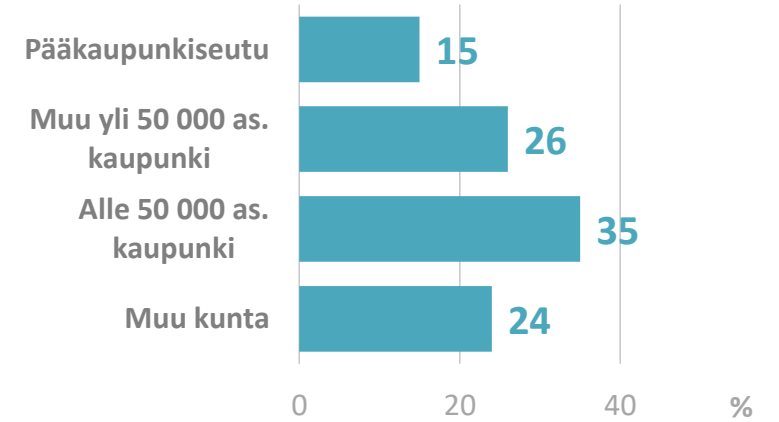
**JULKISELLA  
SEKTORILLA**

47 %

## SUURALUEET



## ASUINKUNTA



## RUOKA- ANNOSLUOKKA/ VRK



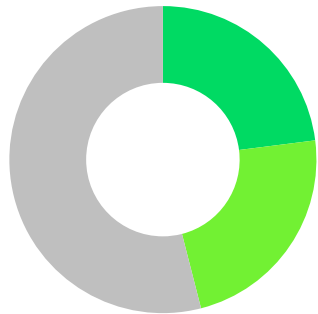




# Yhteenveto

# Yhteenveto 1(5)

## 23% AMMATTIKEITTIÖISTÄ KÄYTTÄÄ LUOMUA PÄIVITTÄIN



**23 %** Käyttää päivittäin

**23 %** Käyttää viikoittain

Käyttää päivittäin keskimääräistä yleisemmin:

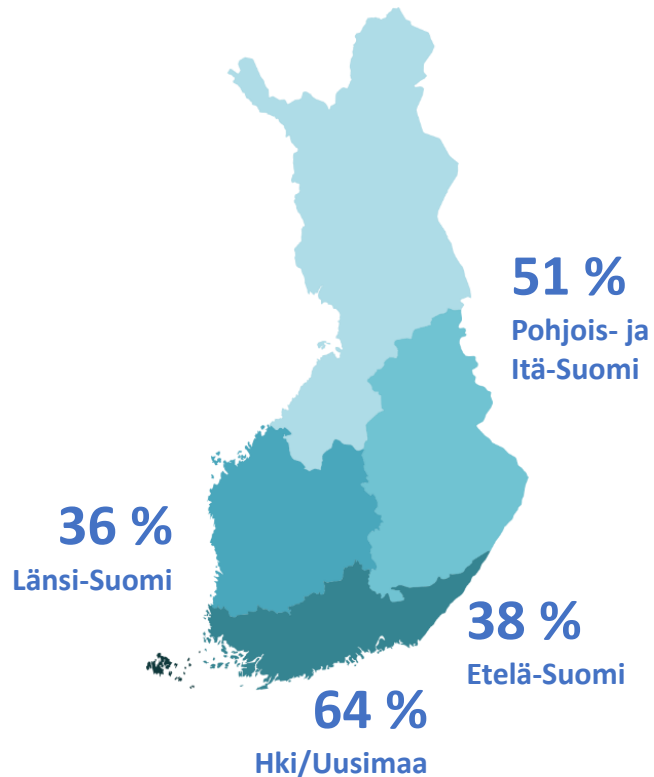


**46 %** päiväkodeista

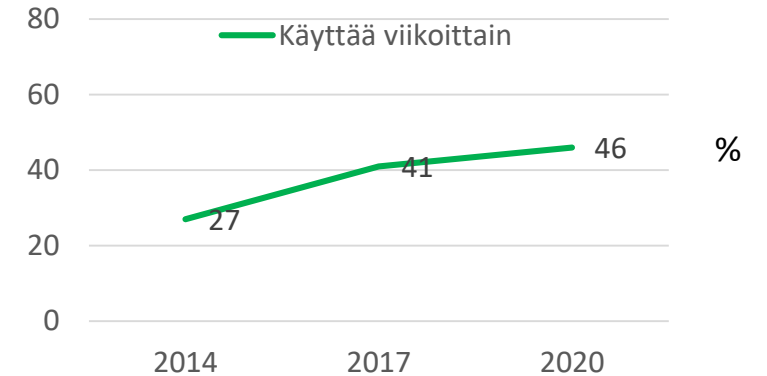
**43 %** ammatillisista oppilaitoksista/ammattikorkeakouluista ym.

**39 %** pääkaupunkiseudulla sijaitsevista keittiöistä

## LUOMUA KÄYTETÄÄN ENITEN UUSIMAAN SUURALUEELLA: 64% KÄYTTÄÄ VIIKOITTAIN



## VIIKOITTAINEN LUOMUN KÄYTTÖ ON NOUSSUT TASAISESTI



Vertailuvuodet 2014 ja 2017 ovat Taloustutkimuksen Food Service Feedback -tutkimuksesta

Etenkin seuraavien luomutuotteiden käytön arvioidaan lisääntyvän:

1. Viljatuotteet
2. Vihannekset
3. Maito
4. Maitovalmisteet
5. Juurekset



# Yhteenveto 2(5)

## 32% AMMATTIKEITTIÖISTÄ KÄYTTÄÄ LÄHIRUOKATUOTTEITA PÄIVITTÄIN



**32 %** Käyttää päivittäin

**26 %** Käyttää viikoittain

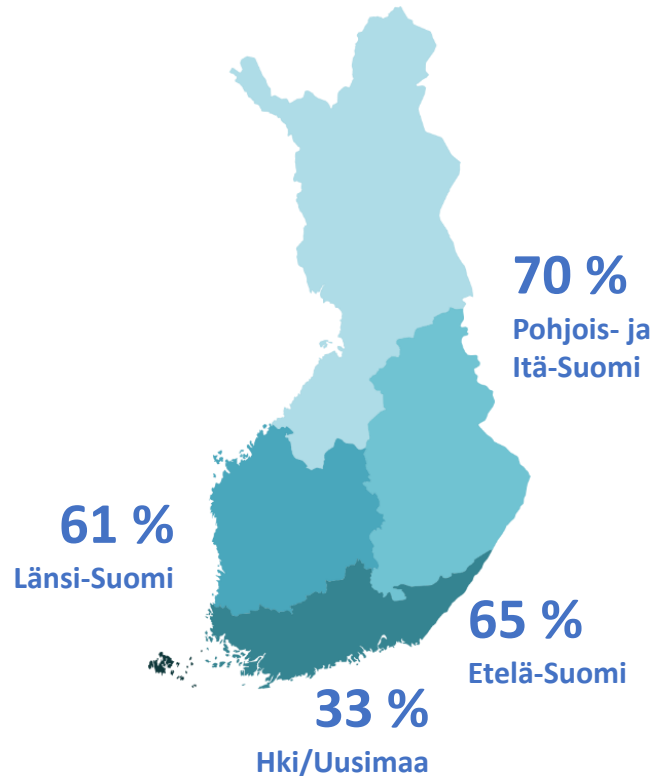
Käyttää päivittäin keskimääräistä yleisemmin:

**44 %** ruokaravintoloista

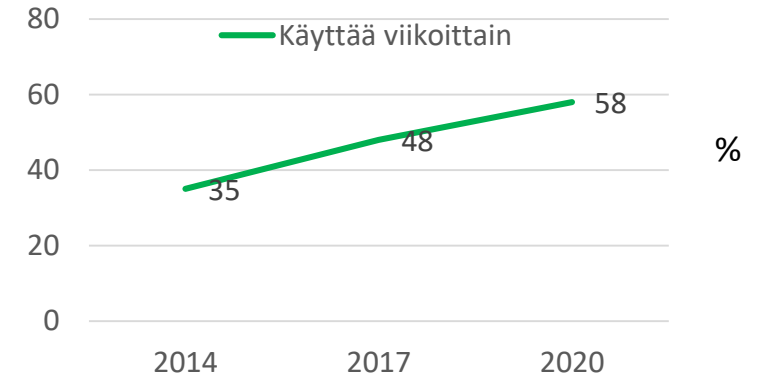
**43 %** pienistä kunnista



## LÄHIRUOKAA KÄYTETÄÄN ENITEN POHJOIS-JA ITÄ-SUOMEN SUURALUEELLA: 70% KÄYTTÄÄ VIIKOITTAIN



## VIIKOITTAINEN LÄHIRUOKATUOTTEIDEN KÄYTTÖ ON NOUSSUT



Vertailuvuodet 2014 ja 2017 ovat Taloustutkimuksen Food Service Feedback -tutkimuksesta

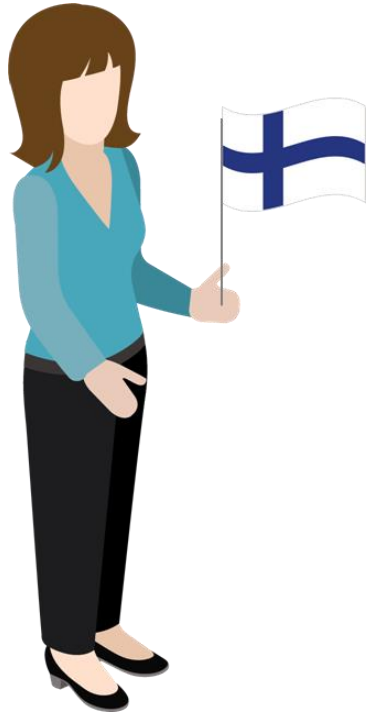
Etenkin seuraavien lähiruokatuotteiden käytön arvioidaan lisääntyvän:

1. Viljatuotteet
2. Juurekset
3. Vihannekset
4. Peruna
5. Luonnonmarjat



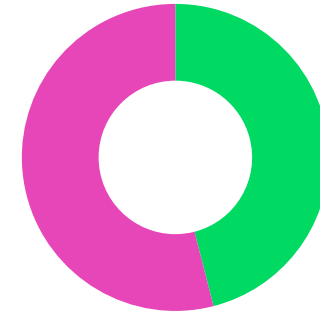
# Yhteenveto 3(5)

## KOTIMAISUUSASTE ON KORKEIN SEURAAVISSA TUOTERYHMISSÄ



	Kotimaisten tuotteiden osuus tuoteryhmässä
■ Kananmunat/kananmunavalmisteet	97 %
■ Maito	97 %
■ Peruna	96 %
■ Leikkeleet/ leikkelemakkarat	93 %
■ Ruokamakkara	93 %
■ Naudanliha	91 %
■ Sianliha	91 %
■ Siipikarjanliha	91 %
■ Maitovalmisteet	91 %
■ Viljatuotteet	88 %

## 46% AMMATTIKEITTIÖISTÄ PUNNITSEE RUOKAHÄVIKKIÄ



46 % Punnitsee ruokahävikkiä  
54 % Ei punnitse

YLEISIMMIN PUNNITTAAN TARJOILUHÄVIKKIÄ  
Ruokahävikkiä punnitsevista keittiöistä (n=304) punnitsee päivittäin...

...tarjoiluhävikkiä: 46 %  
...valmistushävikkiä: 38 %  
...lautashävikkiä: 28 %

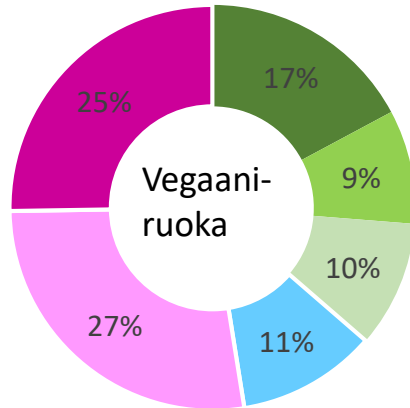
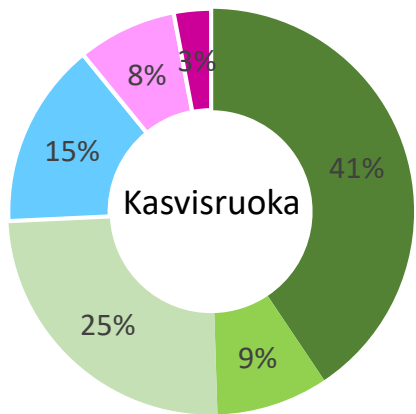


# Yhteenveto 4(5)

JOKA TOISESSA AMMATTIKEITTIÖSSÄ TARJOTAAN VAPAASTI SAATAVILLA OLEVAA KASVISRUOKAA VÄHINTÄÄN KOLMENA PÄIVÄNÄ VIIKOSSA, VEGAANIRUOKAA ON TARJOLLA HARVEMMIN



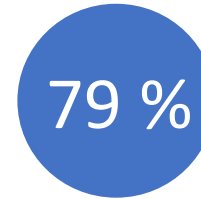
■ 5-7 päivänä viikossa ■ 3-4 päivänä viikossa ■ 1-2 päivänä viikossa  
■ 1-3 kertaa kuukaudessa ■ Harvemmin ■ Ei koskaan



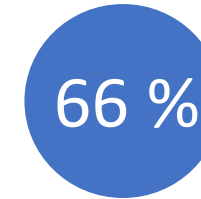
YLEISIMMIN KASVIS- JA VEGAANIRUOKAA TARJOTAAN:

- Uusimaan suuralueella
- Yksityisellä sektorilla toimivissa ammattikeittiöissä
- Suurissa keittiöissä
- Vapaasti saatavilla olevaa kasvis- ja vegaaniruokaa on keskimääräistä harvemmin tarjolla vanhainkodeissa, päiväkodeissa ja kunnallisissa keskuskeittiöissä

USEIMMISSA KEITTIÖISSÄ ON KUITENKIN MAHDOLLISTA SAADA/ TILATA ERIKSEEN KASVIS- JA VEGAANIRUOKAA



On mahdollista tilata erikseen kasvisruokaa 5-7 päivänä viikossa



On mahdollista tilata erikseen vegaaniruokaa 5-7 päivänä viikossa

KASVISRUOAN JA KASVISTEN KÄYTÖN ARVIOIDAAN LISÄÄNTYVÄN

Arvioi lisäävänsä:

68 % kasvisruoan käyttöä pääruokana

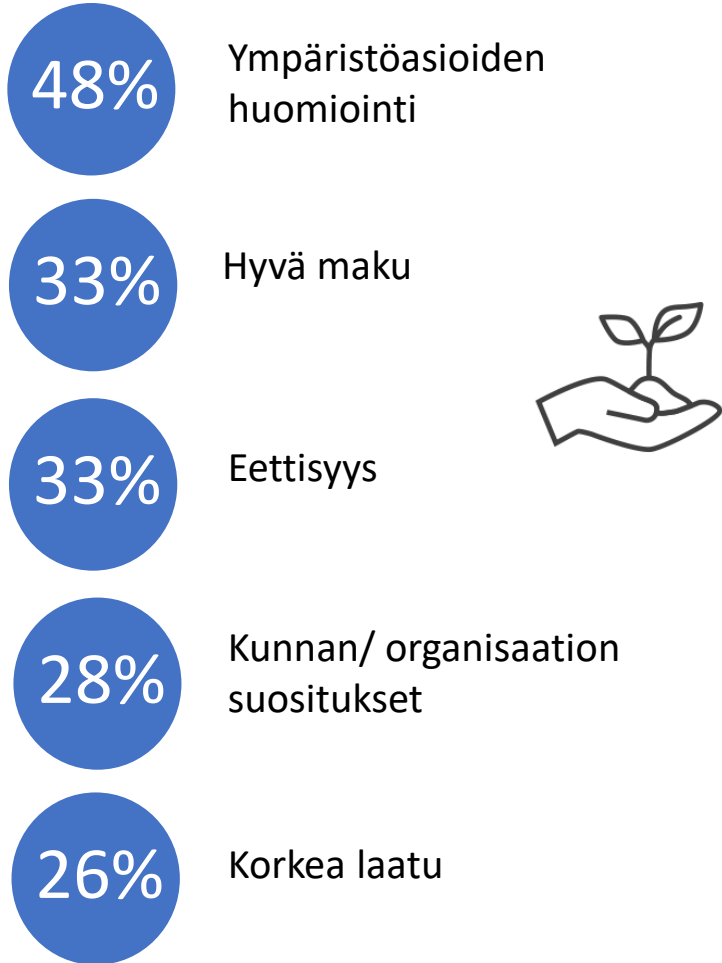
44 % vegaaniruoan käyttöä

60 % kasvisten käyttöä lisukkeena

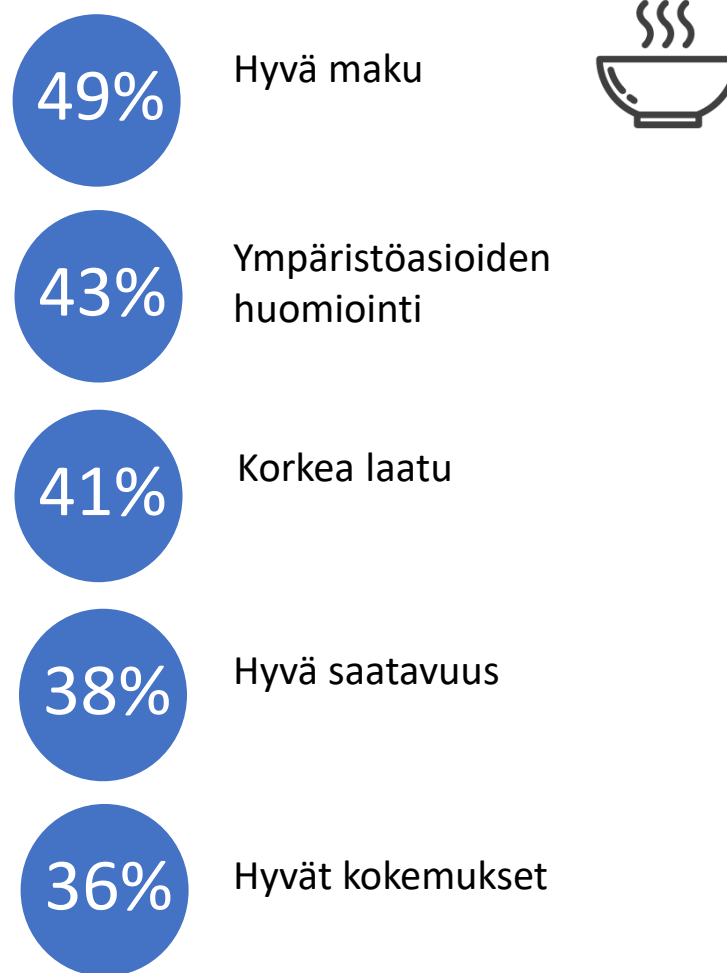


# Yhteenveto 5(5)

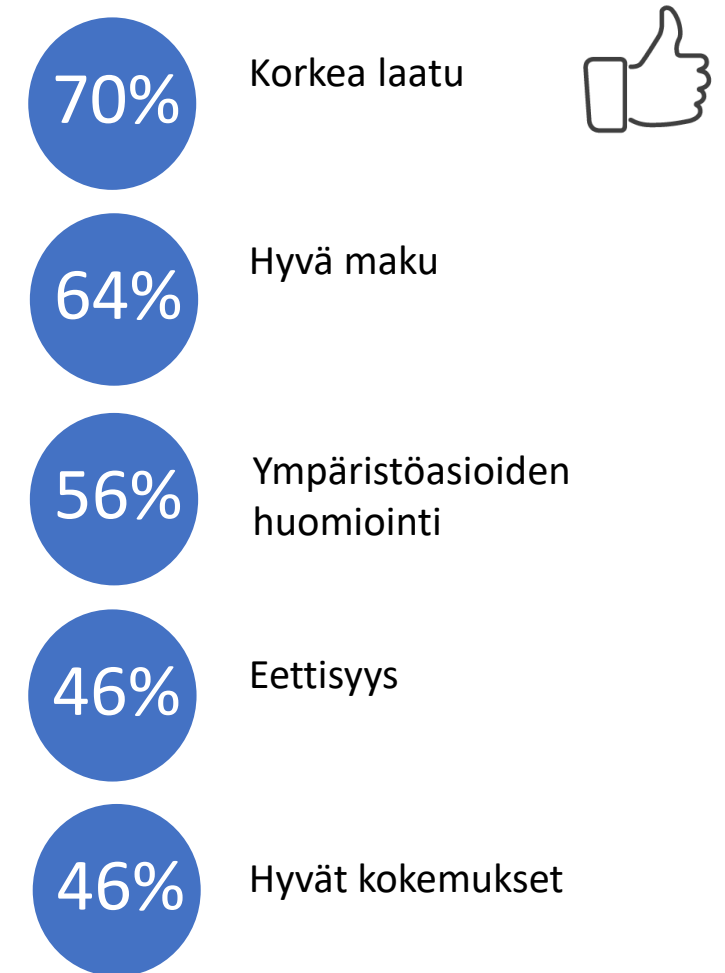
## LUOMUN KÄYTÖN TÄRKEIN PERUSTE ON YMPÄRISTÖASIOIDEN HUOMIOINTI



## LÄHIRUOAN KÄYTÖN TÄRKEIN PERUSTE ON HYVÄ MAKU



## KOTIMAISTA RUOKAA KÄYTETÄÄN ENNEN KAIKKEA KORKEAN LAADUN TAKIA



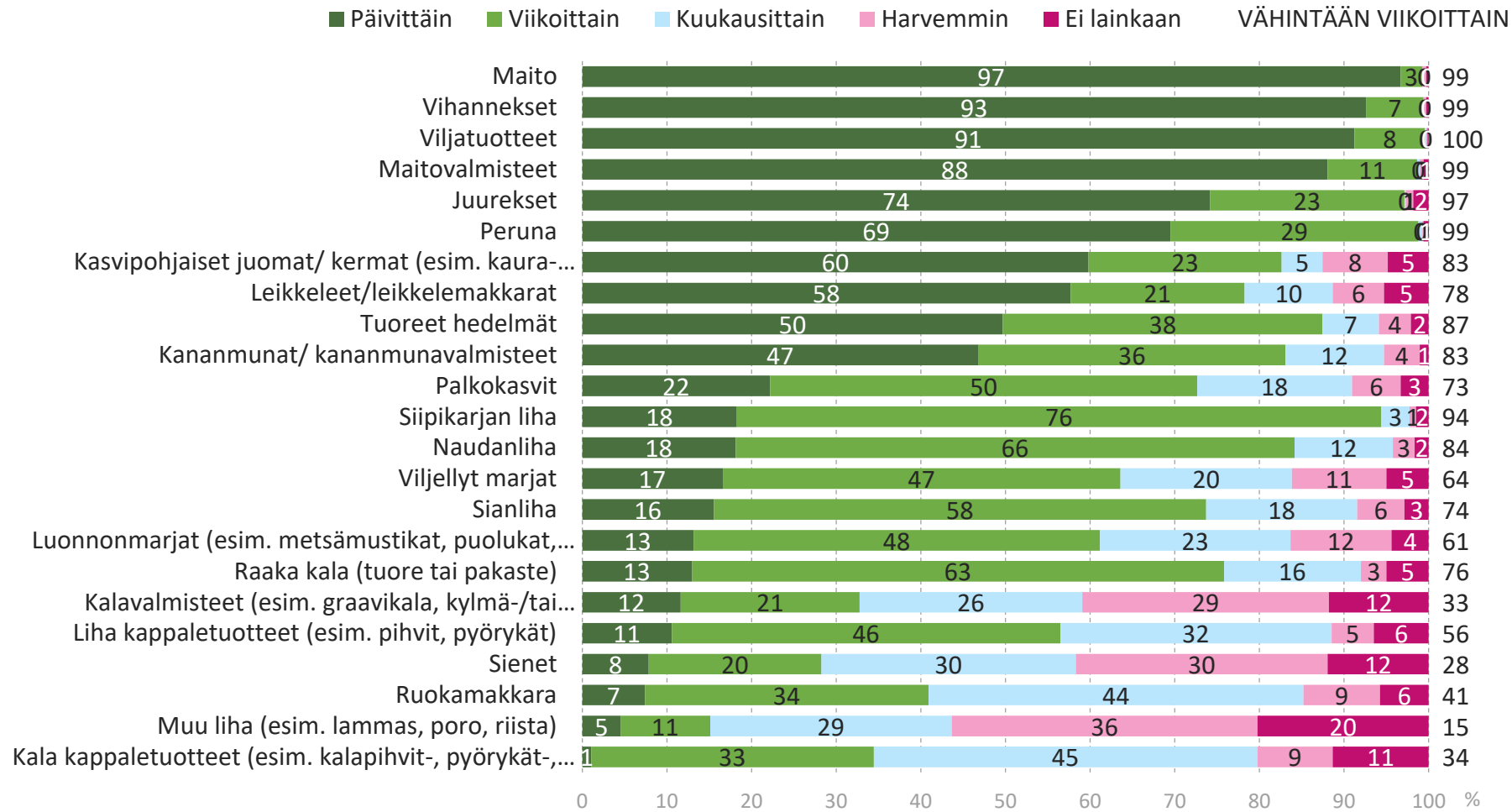


# Tuoteryhmien käyttö ammattikeittiöissä




# Kuinka usein keittiössänne käytetään seuraavia tuotteita

Kaikki vastaajat, n=662



Tuotteiden käytöstä kysyttiin taustatietona, jotta luomu- ja lähiruokakysymykset ohjautuivat niille, jotka käyttävät eri tuoteryhmiä.

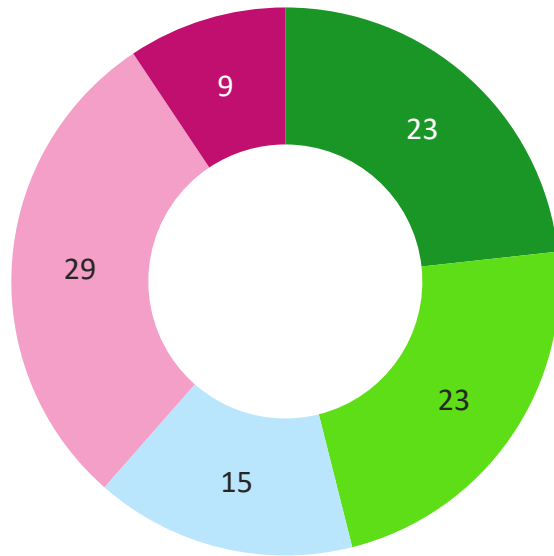


A collage of organic food items including bread, milk, eggs, and a 'BIO' jar. The background features a loaf of bread, a glass of milk, a carton of eggs, and a metal jar with 'BIO' written on it. A dark grey rectangular box is overlaid on the center, containing the title text.

# Luomun käyttö ammattikeittiöissä

# Lähes joka neljännessä ammattikeittiössä käytetään luomutuotteita päivittäin

■ Päivittäin ■ Viikoittain ■ Kuukausittain ■ Harvemmin ■ Ei lainkaan



23 %

*Käyttää luomutuotteita päivittäin*

38 %

*Käyttää harvoin tai ei lainkaan*

Päivittäinen käyttö keskimääräistä yleisempää:

- Päiväkodit: 46%
- Ammatilliset oppilaitokset/ ammattikorkeakoulut/ yliopistot/ korkeakoulut: 43%
- Suuret keittiöt: tarjoavat yli 500 annosta/vrk: 31%
- Pääkaupunkiseudulla sijaitsevat keittiöt: 39%
- Lisäksi henkilöstöravintoloissa korostuu viikoittainen käyttö: 62% käyttää vähintään viikoittain

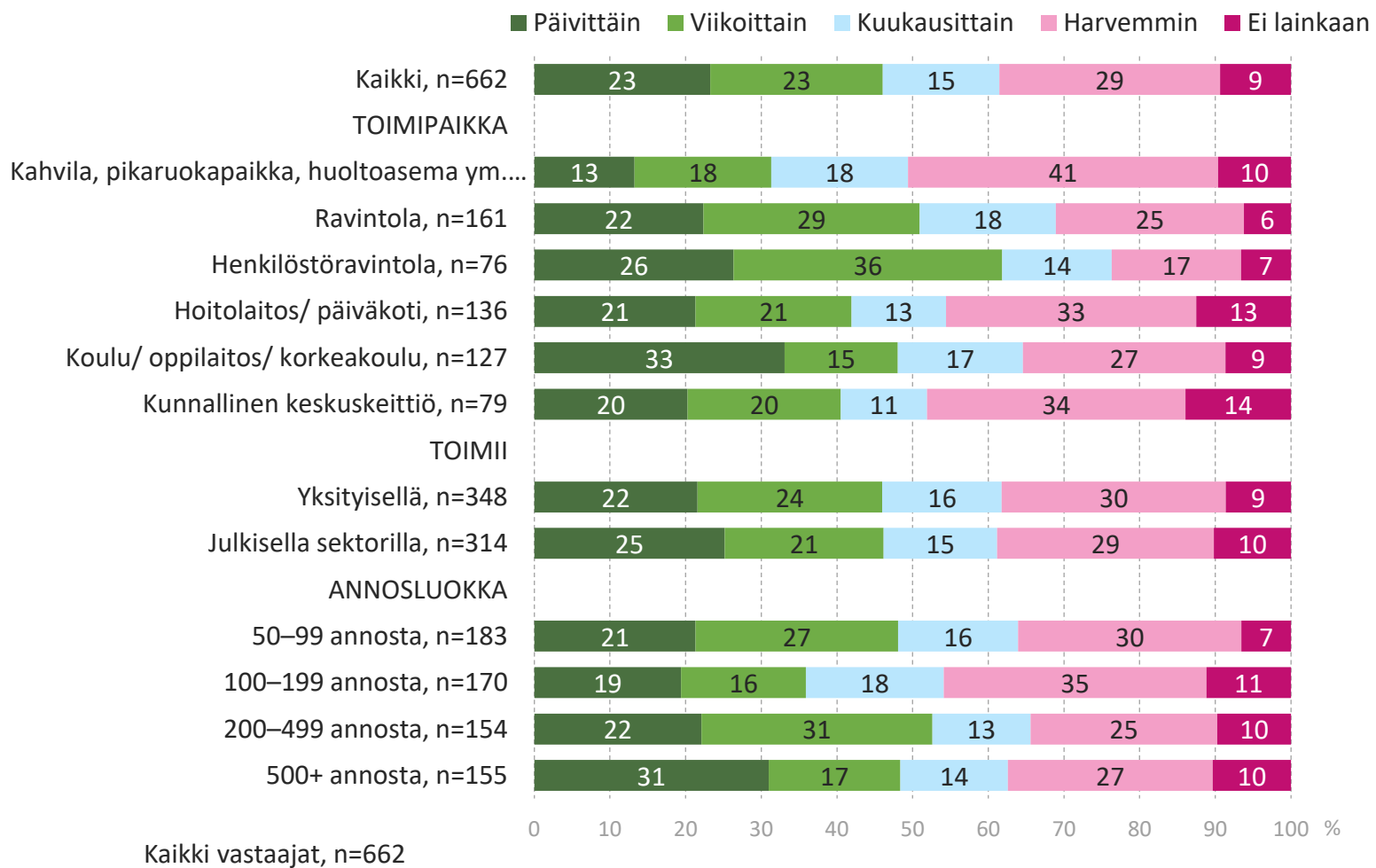
Käyttää harvoin/ei lainkaan :

- Kahvilat/ pikaruokapaikat/ huoltoasemat: 51%

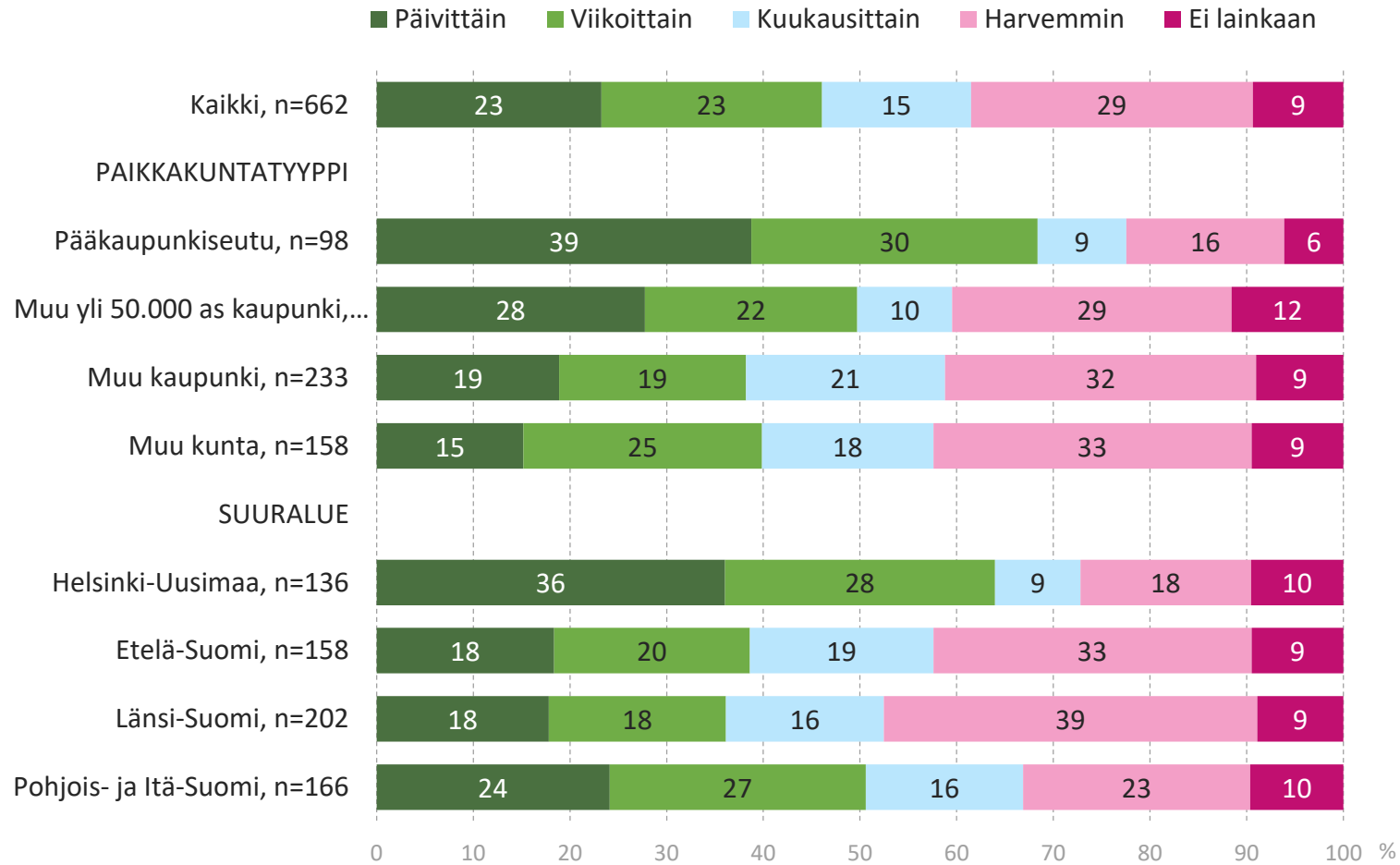
Kaikki vastaajat, n=662



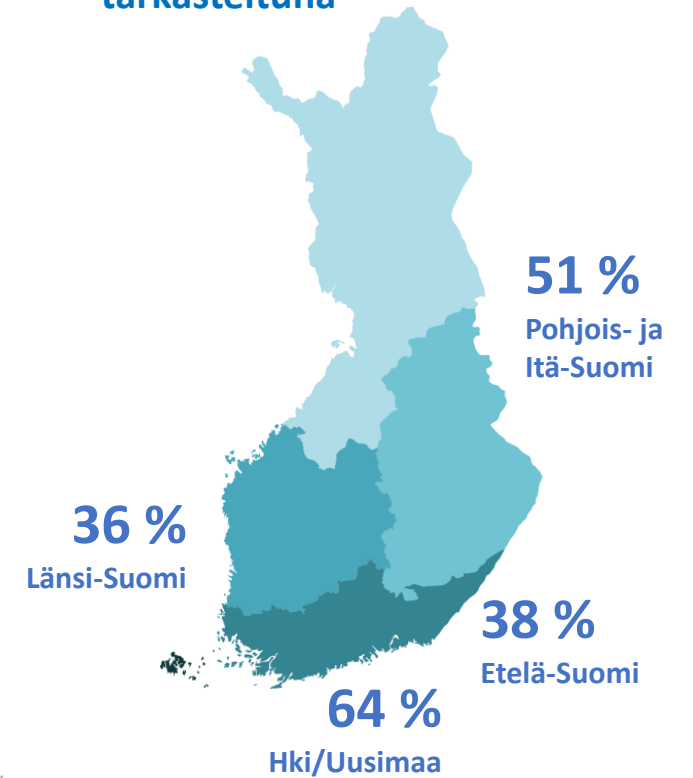
# Kuinka usein keittiössänne käytetään luomutuotteita



# Kuinka usein keittiössänne käytetään luomutuotteita

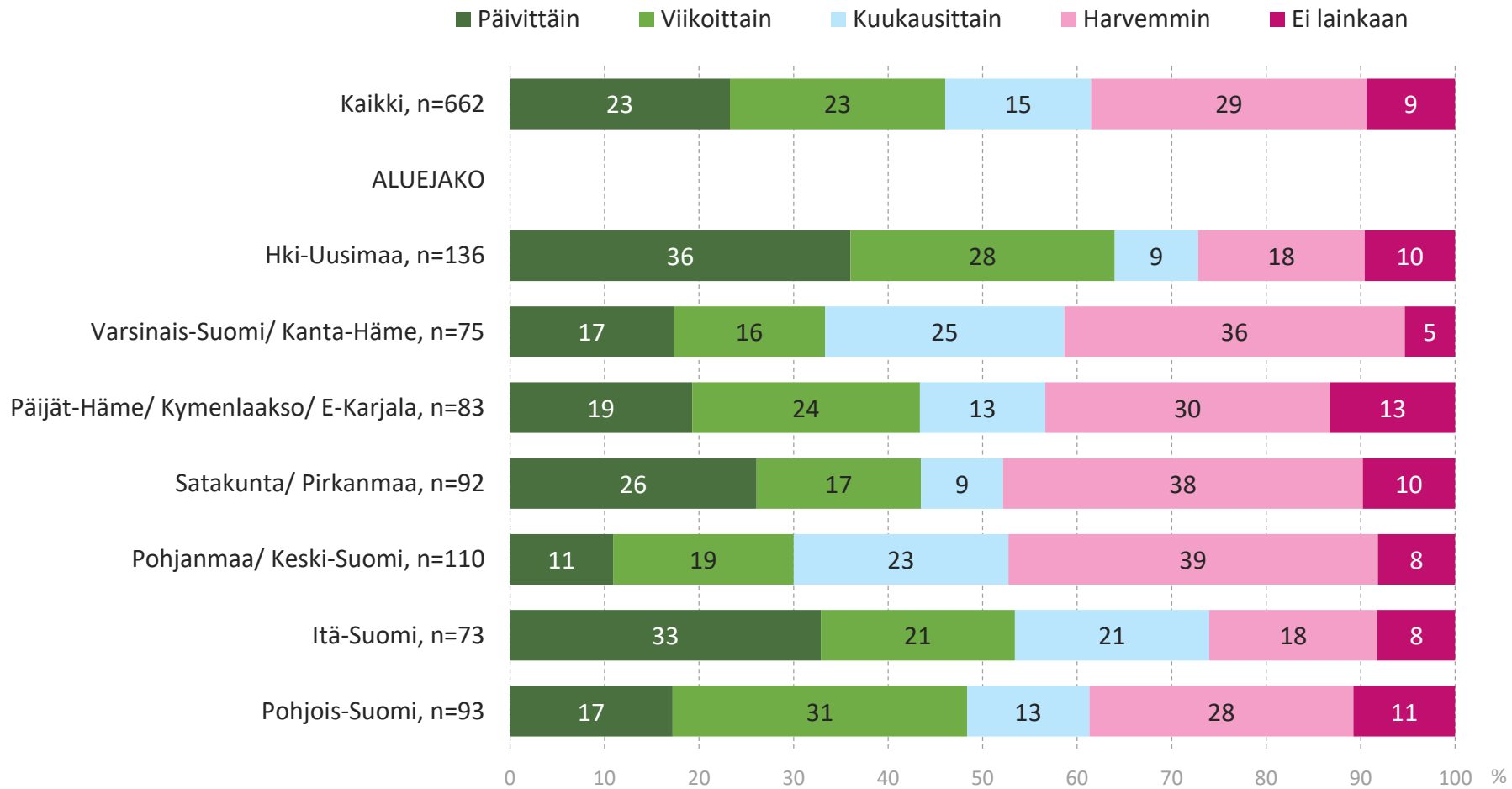


Viikoittaisessa käytössä on merkittäviä eroja alueellisesti tarkasteltuna




Kaikki vastaajat, n=662

# Kuinka usein keittiössänne käytetään luomutuotteita



Kaikki vastaajat, n=662



A collage of natural food products. In the foreground, there is a loaf of rustic bread on the left, a glass of milk in the center, and a carton of eggs on the right. In the background, there is a glass bottle of milk with a yellow cap and a large metal jar with the word 'BIO' written in green on its side. The background is a light blue sky with some green grass blades on the left.

# Suosituimmat luomutuotteet ammattikeittiöissä

# Viljatuotteet on suosituin luomutuote ammattikeittiöissä

Käyttää viikoittain...

Viljatuotteet

# 38%

Viikoittainen käyttö korostuu:

- Päiväkodit: 79%
- Ammatilliset oppilaitokset/amk/korkeakoulut: 59%
- Henkilöstöravintolat: 57%
- Kunnalliset keskuskeittiöt: 49%
- Pk-seutu: 59%

Maito

# 22%

Viikoittainen käyttö korostuu:

- Päiväkodit: 56%
- Koulut/oppilaitokset/korkeakoulut: 37%
- Pk-seutu: 34%

Maitovalmisteet

# 15%

Viikoittainen käyttö korostuu:

- Pk-seutu: 23%

Kananmunat/ kananmunavalmisteet

# 15%

Viikoittainen käyttö korostuu:

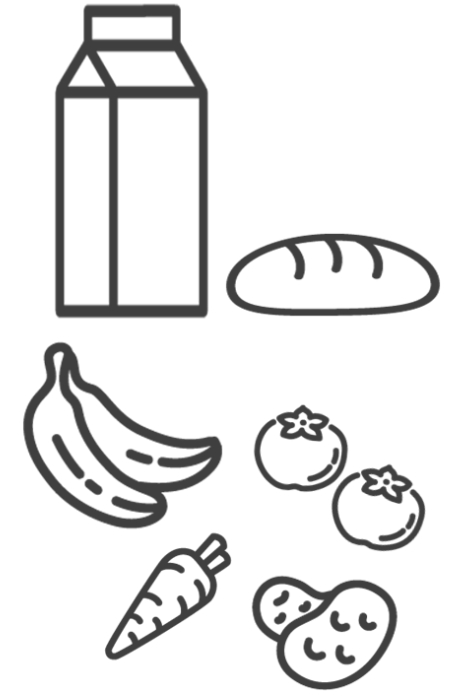
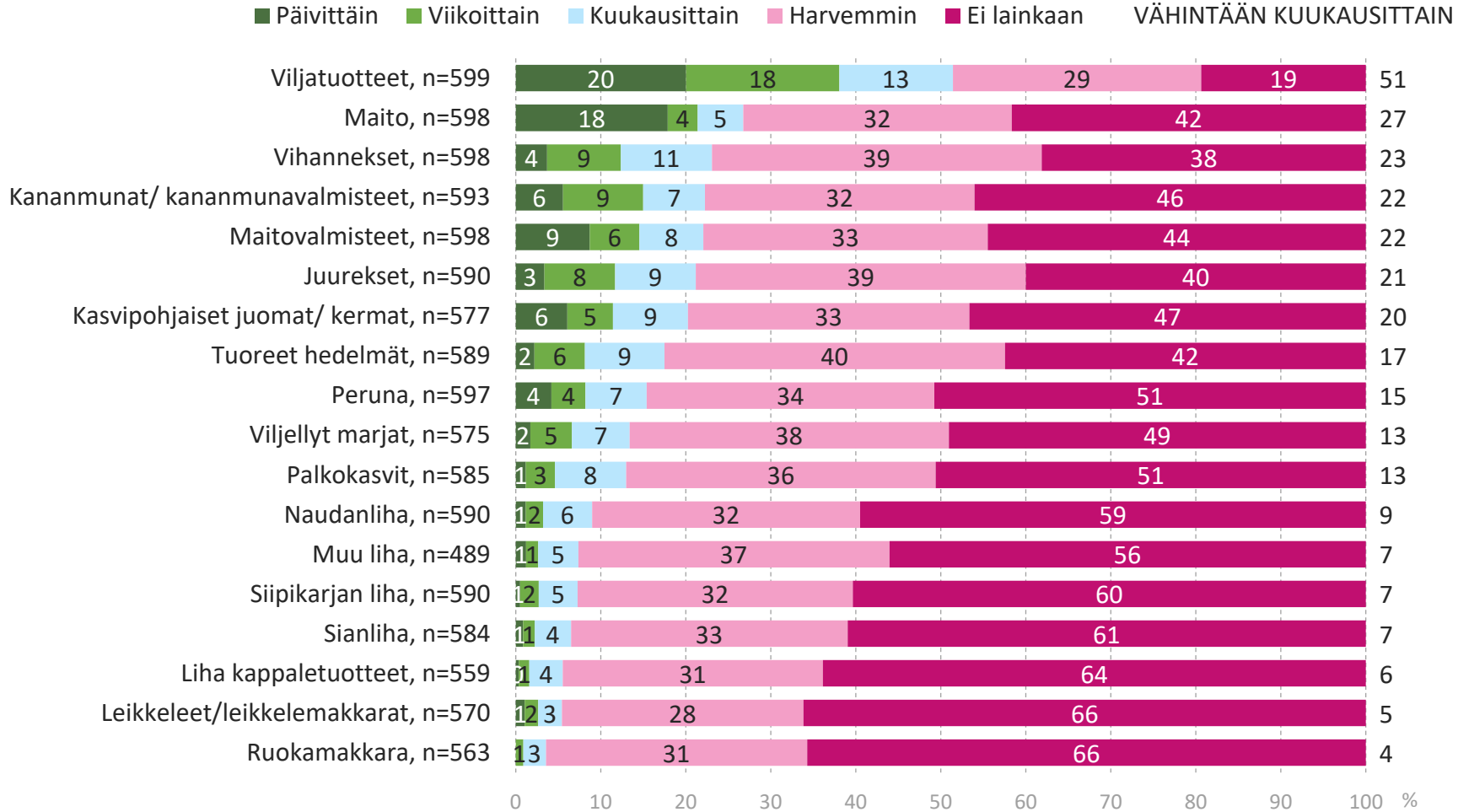
- Ravintolat: 25%
- Yksityisellä sektorilla toimivat keittiöt: 20%
- Pk-seutu: 27%

Analyysistä jätettiin pois luonnonmarjat ja kalat/ kalavalmisteet, joiden osalta luomun määritelmää ei välttämättä ole ymmärretty oikein.

n=keittiössä käytetään ko. tuotetta ja luomutuotteita

# Kuinka usein keittiössänne käytetään seuraavia tuotteita luomuna

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



n=keittiössä käytetään ko. tuotetta ja luomutuotteita

# Keittiössä käytetään seuraavia tuotteita luomuna kuukausittain

	TOIMIPAIKKA							TOIMIII		ANNOSLUOKKA			
	Kaikki vastaajat	Kahvila pikaruokap. huoltoas. ym.	Ravintola	Henkilöstö-ravintola	Hoito-laitos päiväkot	Koulu oppilaitos korkeak.	Kunnall. keskus-keittiö	Yksityisellä	Julk. sektorilla	50-99 annosta	100-199 annosta	200-499 annosta	500+ annosta
<b>Viljatuotteet, n=599</b>	<b>51</b>	<b>23</b>	<b>51</b>	<b>63</b>	<b>55</b>	<b>54</b>	<b>60</b>	<b>49</b>	<b>55</b>	<b>51</b>	<b>38</b>	<b>58</b>	<b>60</b>
<b>Maito, n=598</b>	<b>27</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>37</b>	<b>32</b>	<b>21</b>	<b>33</b>	<b>25</b>	<b>22</b>	<b>29</b>	<b>32</b>
<b>Vihannekset, n=598</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>35</b>	<b>28</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>21</b>	<b>29</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>27</b>	<b>22</b>	<b>19</b>
<b>Kananmunat/ -valmisteet, n=593</b>	<b>22</b>	<b>26</b>	<b>35</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>28</b>	<b>15</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>12</b>
<b>Maitovalmisteet, n=598</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>21</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>17</b>	<b>22</b>	<b>25</b>
<b>Juurekset, n=590</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>19</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>17</b>
<b>Kasvipohj. juomat/ kermat, n=577</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>27</b>	<b>29</b>	<b>13</b>	<b>19</b>	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>19</b>	<b>22</b>	<b>17</b>
<b>Tuoreet hedelmät, n=589</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>26</b>	<b>13</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>23</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
<b>Peruna, n=597</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>Viljellyt marjat, n=575</b>	<b>13</b>	<b>19</b>	<b>17</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>7</b>
<b>Palkokasvit, n=585</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>9</b>
<b>Naudanliha, n=590</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>17</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>4</b>
<b>Muu liha, n=489</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>5</b>
<b>Siipikarjan liha, n=590</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
<b>Sianliha, n=584</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
<b>Liha kappaletuotteet, n=559</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
<b>Leikkeleet/leikkelemakkarat, n=570</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
<b>Ruokamakkara, n=563</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>1</b>

n=keittiössä käytetään ko. tuotetta ja luomutuotteita

%

Pienin Suurin arvo





# Keittiössä käytetään seuraavia tuotteita luomuna kuukausittain

	KAIKKI VASTAAJAT	PAIKKAKUNTATYYPPI				ALUE			
		Pk-seutu	Muu yli 50.000 as kaupunki	Muu kaupunki	Muu kunta	Helsinki-Uusimaa	Etelä-Suomi	Länsi-Suomi	Pohjois- ja Itä-Suomi
Viljatuotteet, n=599	51	69	53	43	51	66	44	43	57
Maito, n=598	27	45	24	24	23	42	20	21	28
Vihannekset, n=598	23	33	22	21	21	32	18	19	27
Kananmunat/ -valmisteet, n=593	22	40	23	20	14	35	18	18	22
Maitovalmisteet, n=598	22	37	20	20	18	35	17	15	25
Juurekset, n=590	21	32	19	19	19	30	16	17	24
Kasvipohj. juomat/ kermat, n=577	20	37	20	14	19	34	21	12	19
Tuoreet hedelmät, n=589	17	34	16	13	15	29	12	13	19
Peruna, n=597	15	21	16	15	13	18	13	13	18
Viljellyt marjat, n=575	13	21	11	13	11	20	9	10	16
Palkokasvit, n=585	13	24	12	11	11	23	8	9	15
Naudanliha, n=590	9	14	10	8	6	14	8	6	9
Muu liha, n=489	7	13	5	6	8	10	4	5	11
Siipikarjan liha, n=590	7	16	7	6	4	13	4	3	10
Sianliha, n=584	7	11	5	7	4	10	6	4	7
Liha kappaletuotteet, n=559	6	5	6	5	7	5	3	2	12
Leikkeleet/leikkelemakkarat, n=570	5	8	5	6	3	8	4	2	9
Ruokamakkara, n=563	4	6	2	4	3	5	2	1	6

n=keittiössä käytetään ko. tuotetta ja luomutuotteita

%




# Keittiössä käytetään seuraavia tuotteita luomuna kuukausittain

	KAIKKI VASTAAJAT	ALUEJAKO						
		Hki-Uusimaa	Varsinais- Suomi/ Kanta-Häme	Päijät-Häme/ Kymenlaakso / E-Karjala	Satakunta/ Pirkanmaa	Pohjanmaa/ Keski-Suomi	Itä-Suomi	Pohjois- Suomi
<b>Viljatuotteet, n=599</b>	<b>51</b>	<b>66</b>	<b>45</b>	<b>43</b>	<b>45</b>	<b>42</b>	<b>67</b>	<b>48</b>
<b>Maito, n=598</b>	<b>27</b>	<b>42</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>26</b>
<b>Vihannekset, n=598</b>	<b>23</b>	<b>32</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>17</b>	<b>25</b>	<b>28</b>
<b>Kananmunat/ -valmisteet, n=593</b>	<b>22</b>	<b>35</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>21</b>	<b>16</b>	<b>26</b>
<b>Maitovalmisteet, n=598</b>	<b>22</b>	<b>35</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>25</b>	<b>24</b>
<b>Juurekset, n=590</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>24</b>
<b>Kasvipohj. juomat/ kermat, n=577</b>	<b>20</b>	<b>34</b>	<b>24</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>19</b>
<b>Tuoreet hedelmät, n=589</b>	<b>17</b>	<b>29</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>19</b>
<b>Peruna, n=597</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>17</b>
<b>Viljellyt marjat, n=575</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>20</b>	<b>13</b>
<b>Palkokasvit, n=585</b>	<b>13</b>	<b>23</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>14</b>
<b>Naudanliha, n=590</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>11</b>
<b>Muu liha, n=489</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>15</b>
<b>Siipikarjan liha, n=590</b>	<b>7</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>13</b>
<b>Sianliha, n=584</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>7</b>
<b>Liha kappaletuotteet, n=559</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>16</b>
<b>Leikkeleet/leikkelemakkarat, n=570</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>12</b>
<b>Ruokamakkara, n=563</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>9</b>



n=keittiössä käytetään ko. tuotetta ja luomutuotteita

%



# Arviot luomun käytön kehittämisestä ammattikeittiöissä

# Erityisesti luomuviljatuotteiden ja – vihannesten arvioidaan lisääntyvän Arvioi lisäävänsä käyttöä...

## Viljatuotteet

24%

### Etenkin:

- Ammattioppilaitokset/ korkeakoulut: 42%
- Päivittäin luomua käyttävät: 42%
- Julkisella sektorilla toimivat keittiöt: 31%
- Yli 200 annosta/vrk tarjoavat keittiöt
- Pk-seutu: 36%

## Vihannekset

20%

### Etenkin:

- Päivittäin luomua käyttävät: 32%
- Pk-seutu: 30%

## Maito

18%

## Maitovalmisteet

18%

## Juurekset

17%

### Etenkin:

- Kunnalliset keskuskeittiöt: 29%
- Julkisella sektorilla toimivat keittiöt: 22%
- Yli 500 annosta/vrk tarjoavat keittiöt: 26%
- Päivittäin luomua käyttävät: 28%

### Etenkin:

- Yli 500 annosta/vrk tarjoavat keittiöt: 25%
- Päivittäin luomua käyttävät: 30%

### Etenkin:

- Päivittäin luomua käyttävät: 29%
- Pk-seutu: 27%

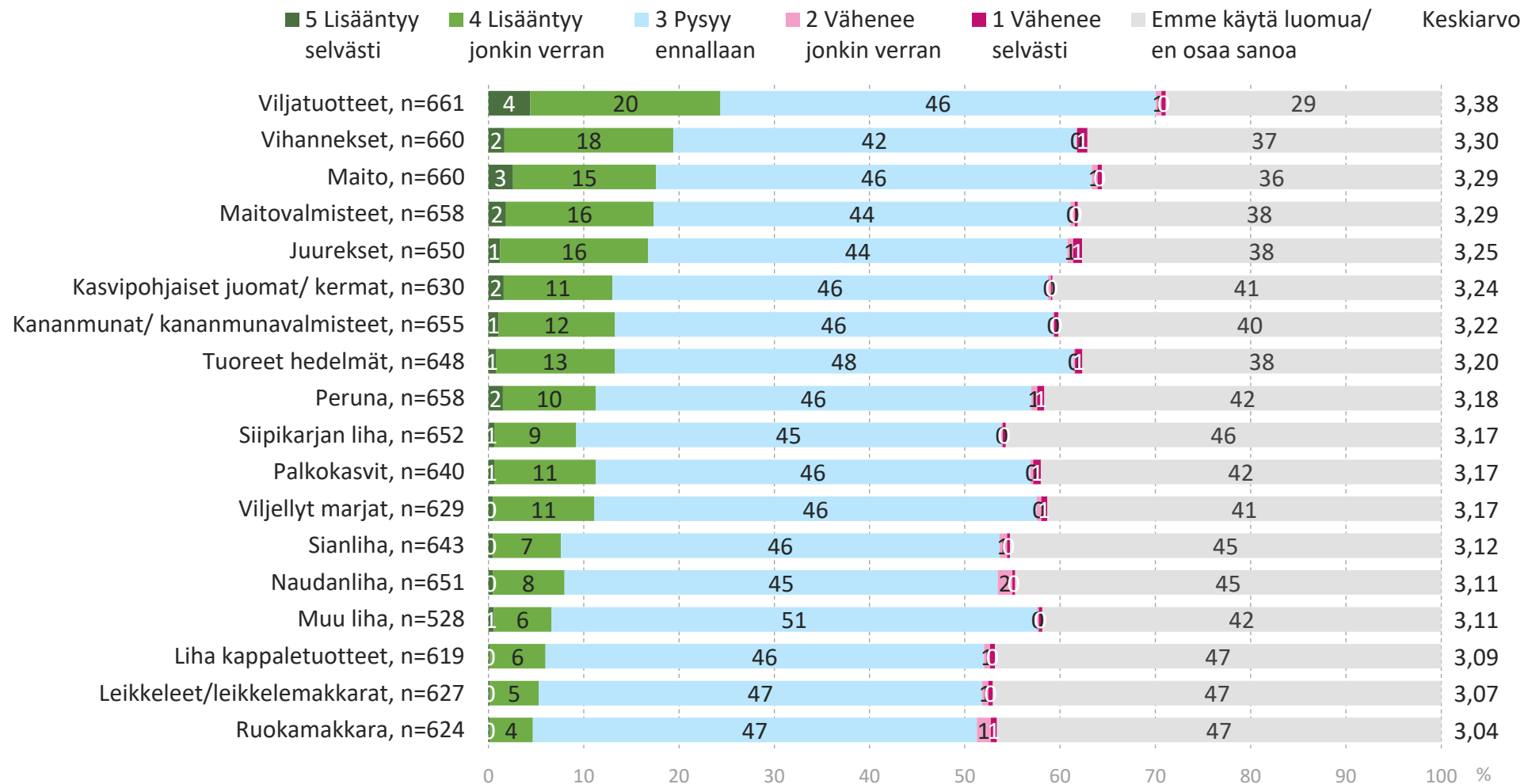
n=keittiössä käytetään ko. tuoteryhmän tuotteita





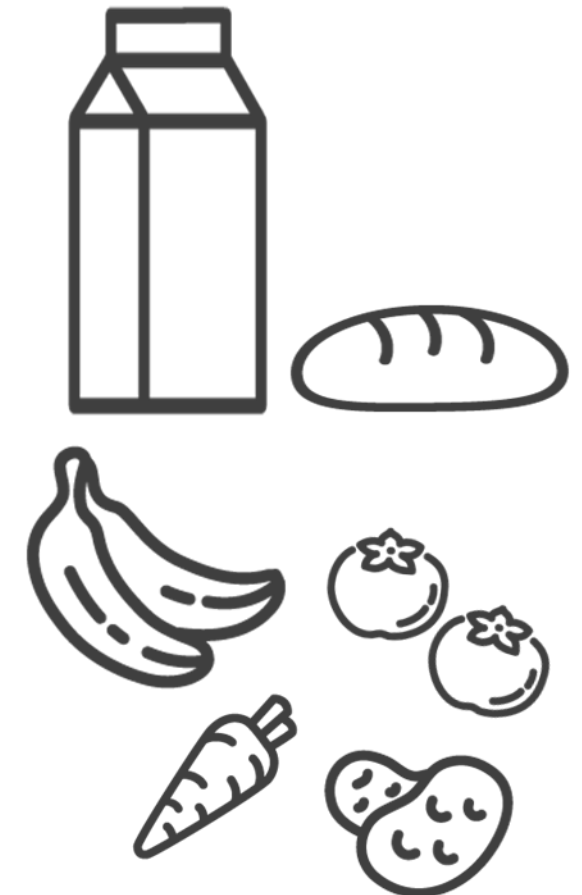
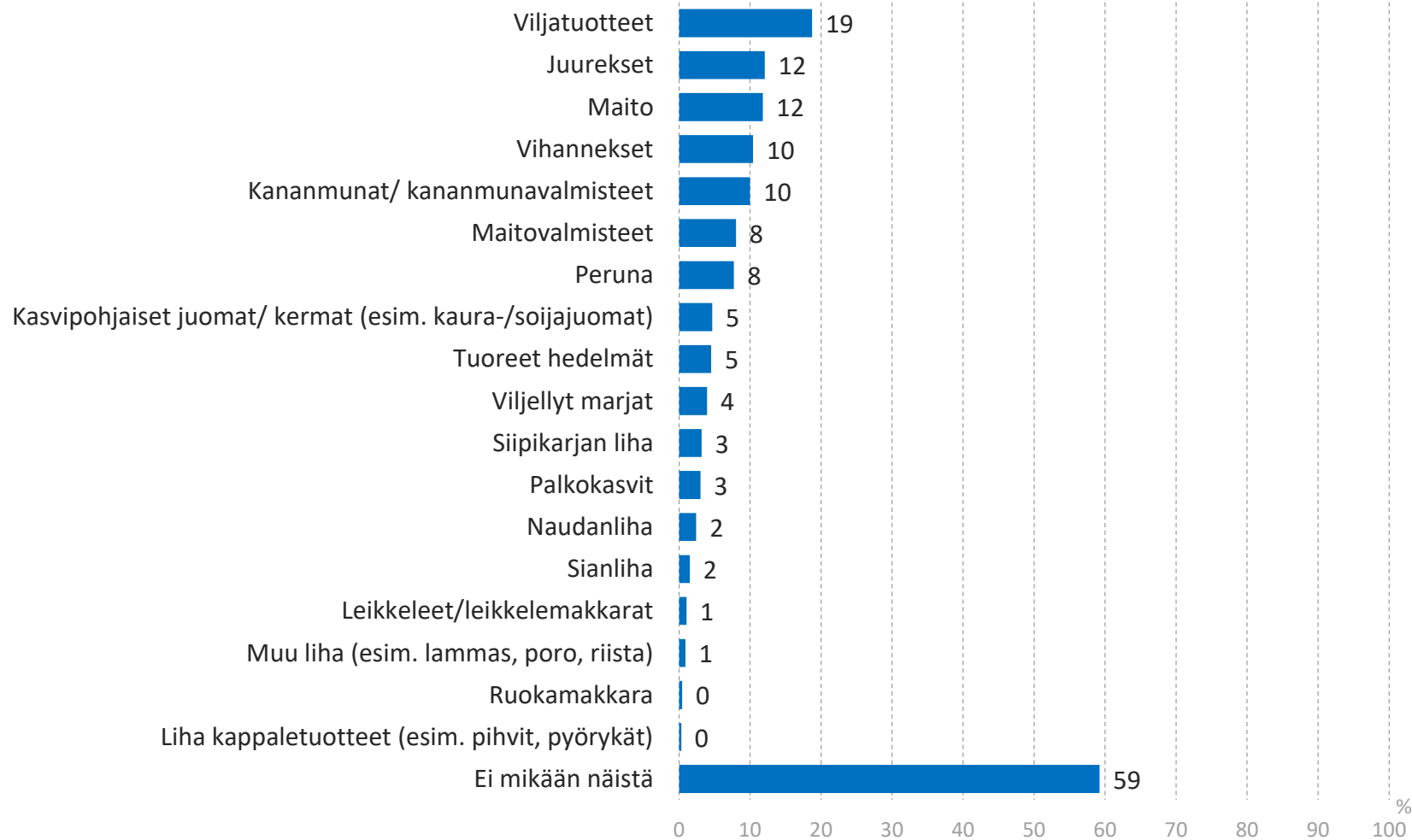
# Miten arvioitte näiden luomutuotteiden tai luomuraaka-aineiden käytön kehittyvän keittiössänne seuraavien 12 kk aikana?

n=keittiössä käytetään ko. tuoteryhmän tuotteita



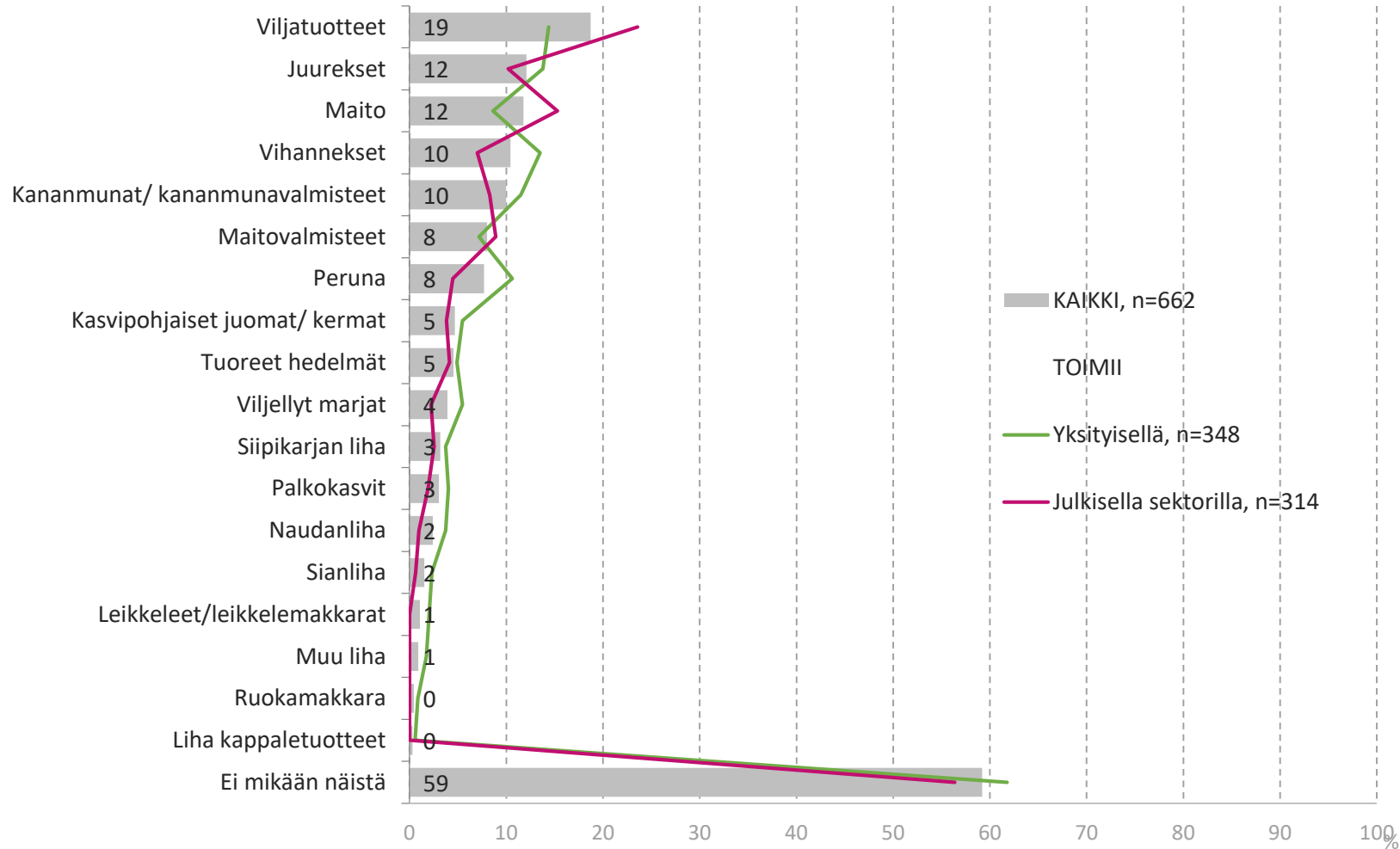
# Tuotteet, joita olette päättäneet seuraavaksi vaihtaa luomuun osittain tai kokonaan?

Kaikki vastaajat, n=662



# Tuotteet, jotka on päättänyt seuraavaksi vaihtaa luomuun osittain tai kokonaan

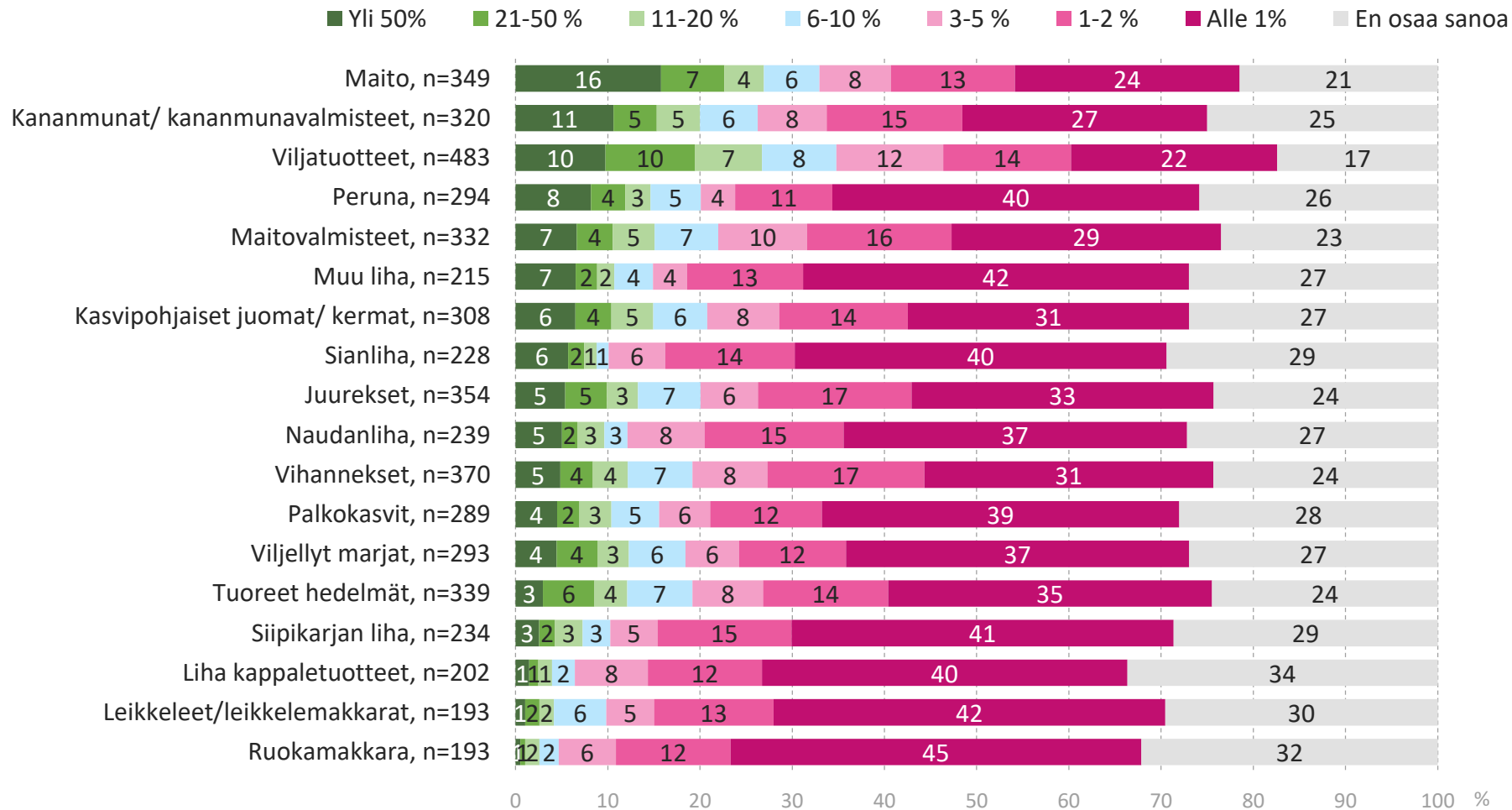
n=kaikki vastaajat



- Julkisella sektorilla todennäköisimmät luomuun vaihdettavat tuotteet ovat
  - Viljatuotteet
  - Maito
  
- Yksityisellä sektorilla useissa tuoteryhmissä aiotaan vaihtaa luomuun julkista sektoria enemmän:
  - Juurekset
  - Vihannekset
  - Kananmunat/ kananmunavalmisteet
  - Peruna

# Arvioikaa, kuinka suuri osuus edustamanne keittiön elintarvikehankinnoista on tällä hetkellä luomutuotteita seuraavissa tuoteryhmissä (osuus kilomääristä)?

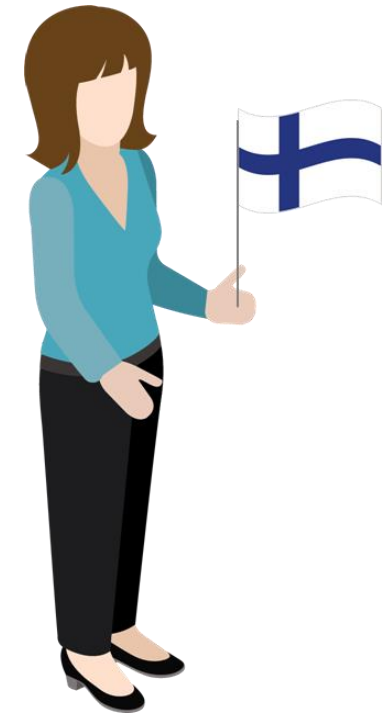
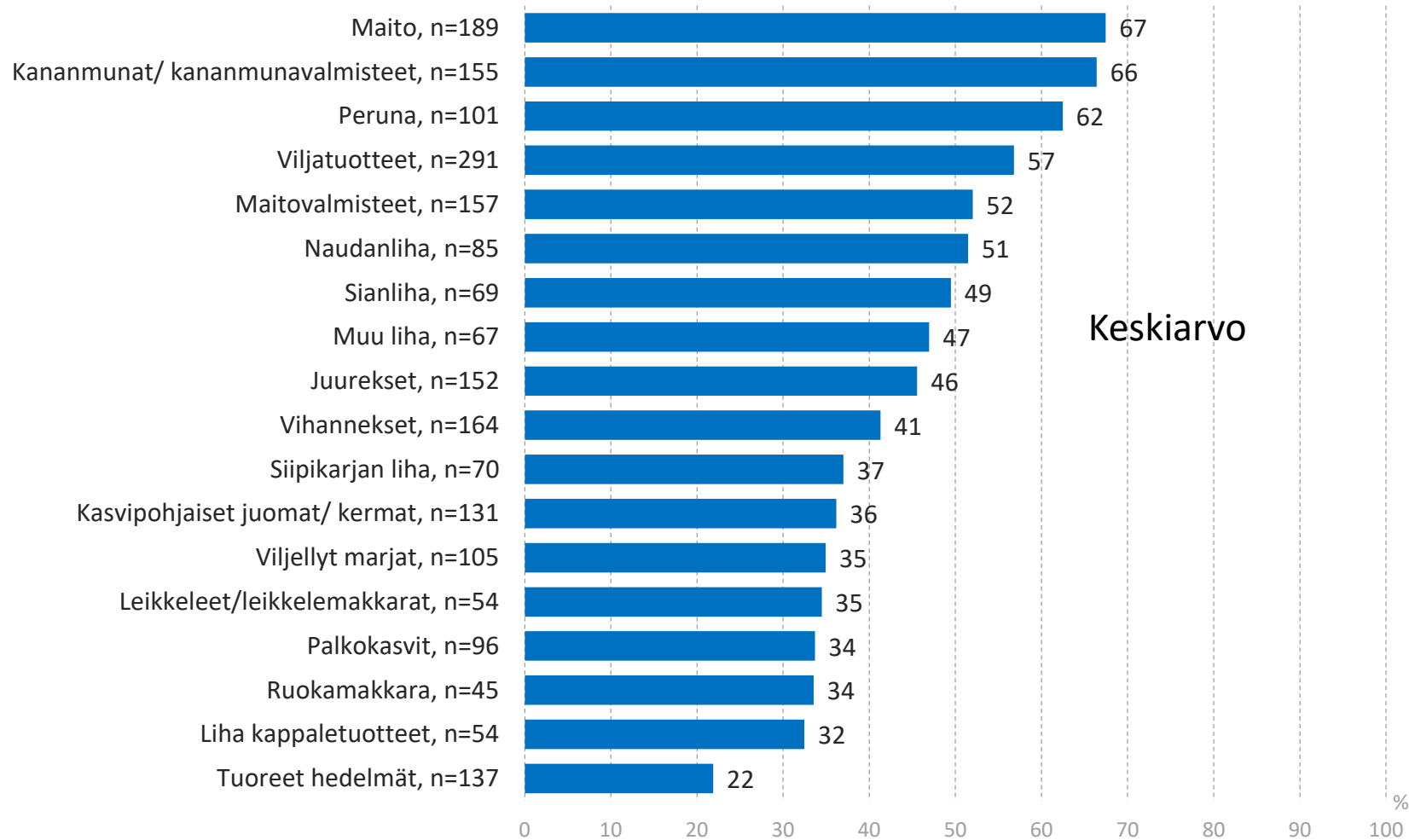
n=keittiössä käytetään ko. tuotetta luomuna



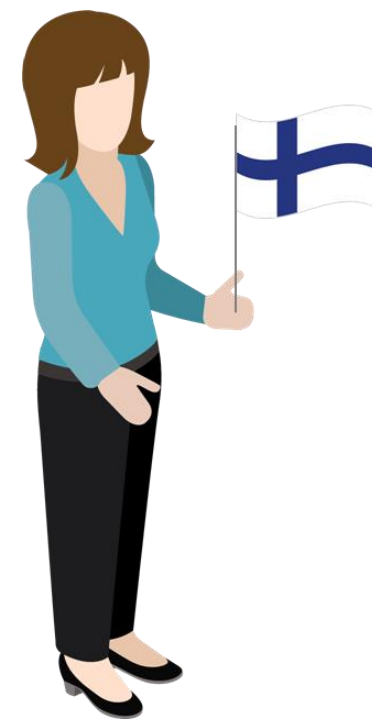
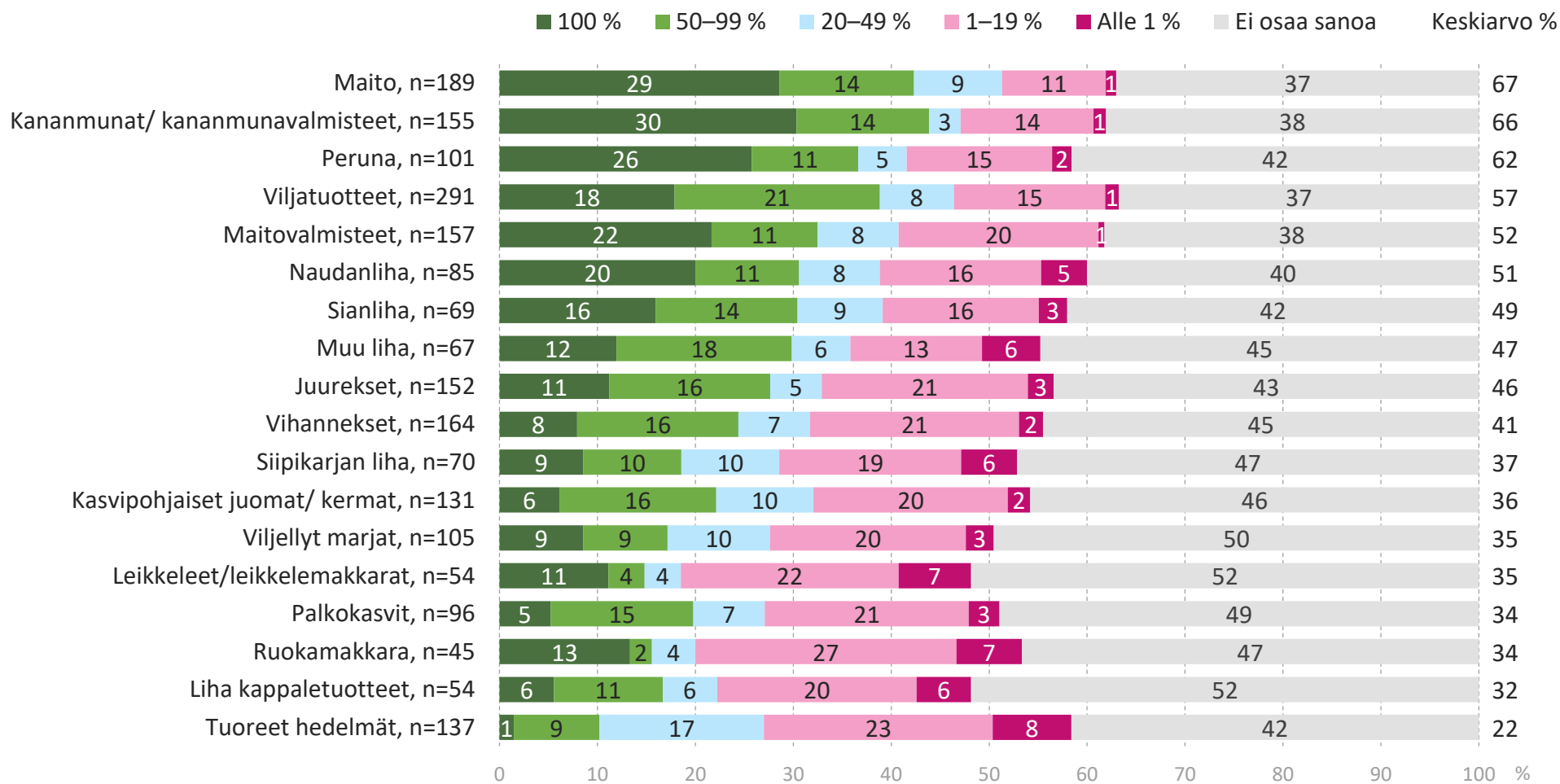


# Arvioikaa, kuinka suuri osuus edustamanne keittiön elintarvikehankinnoista on tällä hetkellä kotimaista luomua seuraavissa tuoteryhmissä (osuus kilomääristä)?


n=keittiössä käytetään ko. luomutuotetta vähintään 1% tuoteryhmän hankinnoista



# Arvioikaa, kuinka suuri osuus edustamanne keittiön elintarvikehankinnoista on tällä hetkellä kotimaista luomua seuraavissa tuoteryhmissä (osuus kilomääristä)?

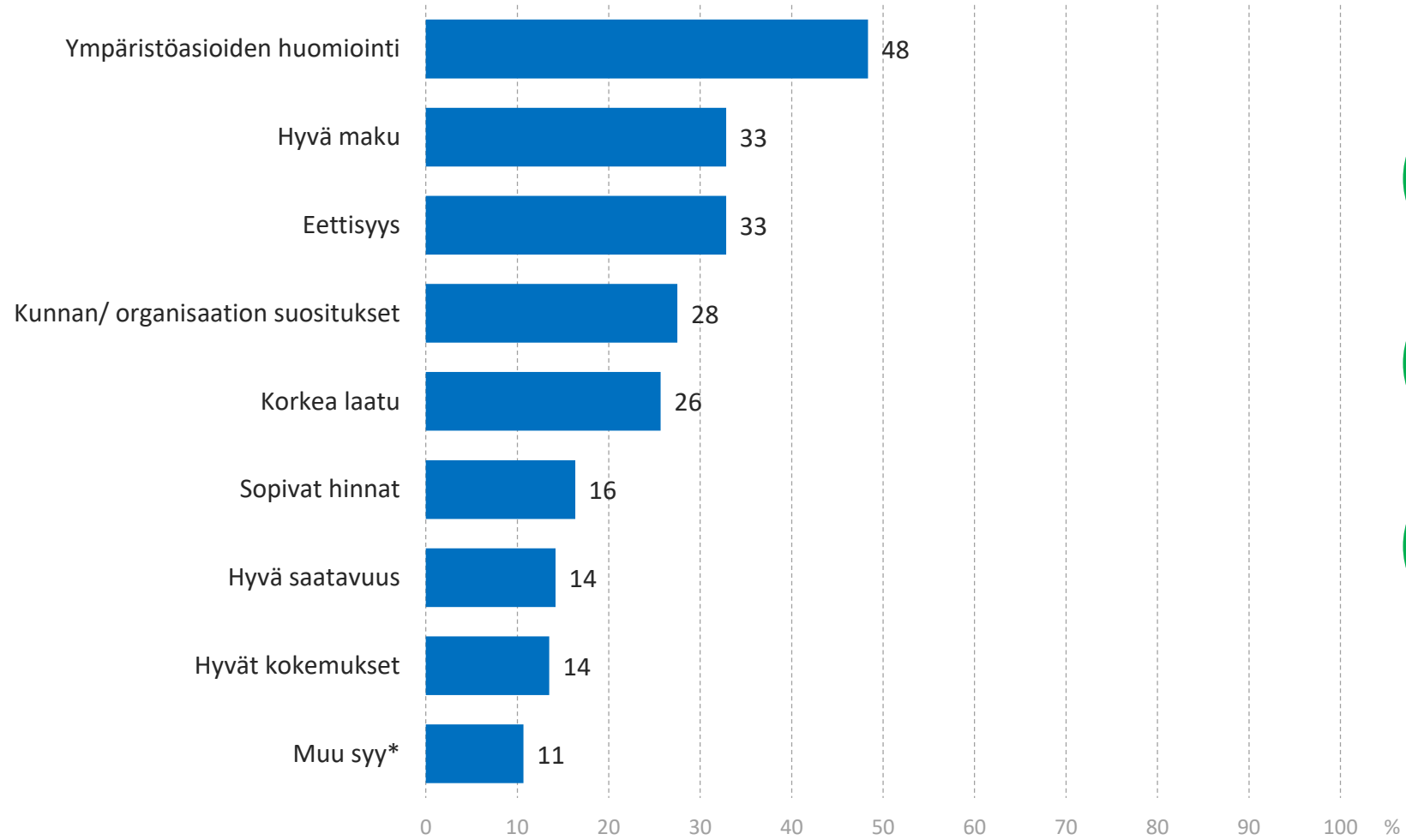


n=keittiössä käytetään ko. luomutuotetta kotimaisena



# Tärkeimmät syyt luomutuotteiden käytölle

# Mitkä ovat tärkeimmät syyt luomutuotteiden käytölle keittiössänne?



1. Ympäristöasioiden huomiointi
2. Hyvä maku
3. Eettisyys

Keittiössä käytetään luomutuotteita, n=600

\* Muut syyt kohdassa mainitaan useimmiten, että luomun käyttö on vähäistä. Muutama mainitsee käyttävänsä enemmän lähiruokaa ja pari mainitsee, että kyseessä ovat sopimustuotteet.



# Mitkä ovat tärkeimmät syyt luomutuotteiden käytölle keittiössänne?

	TOIMIPAIKKA						TOIMII		KÄYTTÄÄ LUOMUA				
	Kaikki vastaajat n=600	Kahvila pikaruokap. huoltoas. ym. n=75	Ravintola n=151	Henkilöstö-ravintola n=71	Hoito-laitos päiväkotia n=119	Koulu oppilaitos korkeak. n=116	Kunnall. keskus-keittiö n=68	Yksity-sellä n=318	Julk. sektorilla n=282	Päivit-täin n=154	Viikoit-tain n=151	Kuukau-sittain n=102	Harvem-min n=193
<b>Ympäristöasioiden huomiointi</b>	48	35	46	58	50	53	46	47	50	61	56	45	34
<b>Hyvä maku</b>	33	39	40	31	31	29	22	40	25	39	30	36	28
<b>Eettisyys</b>	33	24	42	38	29	30	28	37	28	45	40	28	19
<b>Kunnan/ organisaation suositukset</b>	28	11	9	20	38	46	46	11	46	45	30	23	14
<b>Korkea laatu</b>	26	20	32	34	28	16	21	28	23	32	24	23	24
<b>Sopivat hinnat</b>	16	20	17	13	16	21	7	19	14	12	17	17	19
<b>Hyvä saatavuus</b>	14	13	17	8	15	13	15	16	12	20	13	16	9
<b>Hyvät kokemukset</b>	14	13	15	14	11	14	15	15	11	19	15	15	7
<b>Muu syy</b>	11	11	11	13	8	12	10	12	9	3	10	8	19



n=keittiössä käytetään luomutuotteita

# Mitkä ovat tärkeimmät syyt luomutuotteiden käytölle keittiössänne?

	PAIKKAKUNTATYYPPI					ALUE						
	Kaikki n=600	Pk-seutu n=92	Muu yli 50.000 as kaupunki n=153	Muu kaupunki n=212	Muu kunta n=143	Hki- Uusimaa n=123	Varsinais- Suomi/ Kanta-Häme n=71	Päijät-Häme Kymenlaakso E-Karjala n=72	Satakunta Pirkanmaa n=83	Pohjanmaa Keski-Suomi n=101	Itä-Suomi n=67	Pohjois- Suomi n=83
<b>Ympäristöasioiden huomiointi</b>	48	64	47	42	48	60	42	53	37	45	48	48
<b>Hyvä maku</b>	33	34	33	30	36	31	41	35	22	33	42	31
<b>Eettisyys</b>	33	43	38	27	29	40	30	42	25	30	30	31
<b>Kunnan/ organisaation suositukset</b>	28	34	25	26	28	34	15	25	29	29	25	29
<b>Korkea laatu</b>	26	26	29	26	20	26	25	26	19	27	30	27
<b>Sopivat hinnat</b>	16	21	16	15	15	18	27	14	13	13	7	22
<b>Hyvä saatavuus</b>	14	17	16	10	15	15	24	11	12	10	15	13
<b>Hyvät kokemukset</b>	14	12	10	15	15	11	24	8	7	15	21	12
<b>Muu syy</b>	11	7	16	8	11	8	10	8	13	15	9	11

Pienin Suurin arvo



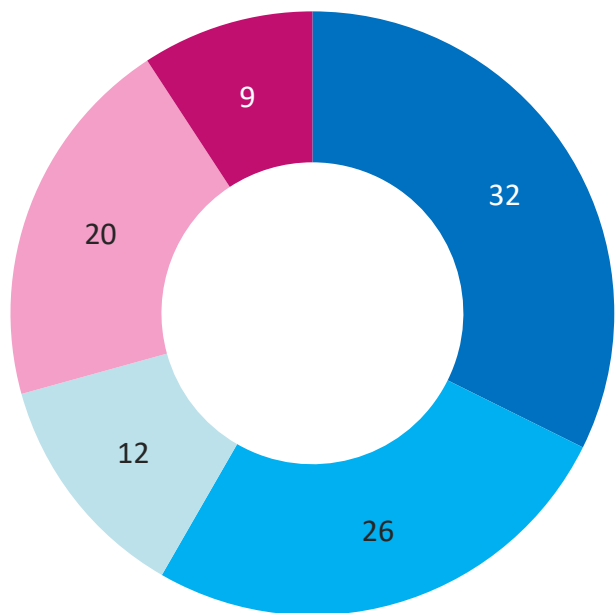
n=keittiössä käytetään luomutuotteita



# Lähiruoan käyttö ammattikeittiöissä

# Lähes joka kolmannessa ammattikeittiössä käytetään lähiruokatuotteita päivittäin

■ Päivittäin ■ Viikoittain ■ Kuukausittain ■ Harvemmin ■ Ei lainkaan



## 32 %

*Käyttää lähiruokatuotteita päivittäin*

Päivittäinen käyttö keskimääräistä yleisempää:

- Ruokaravintolat: 44%
- ”Muut kunnat”: 43%

## 29 %

*Käyttää harvoin tai ei lainkaan*

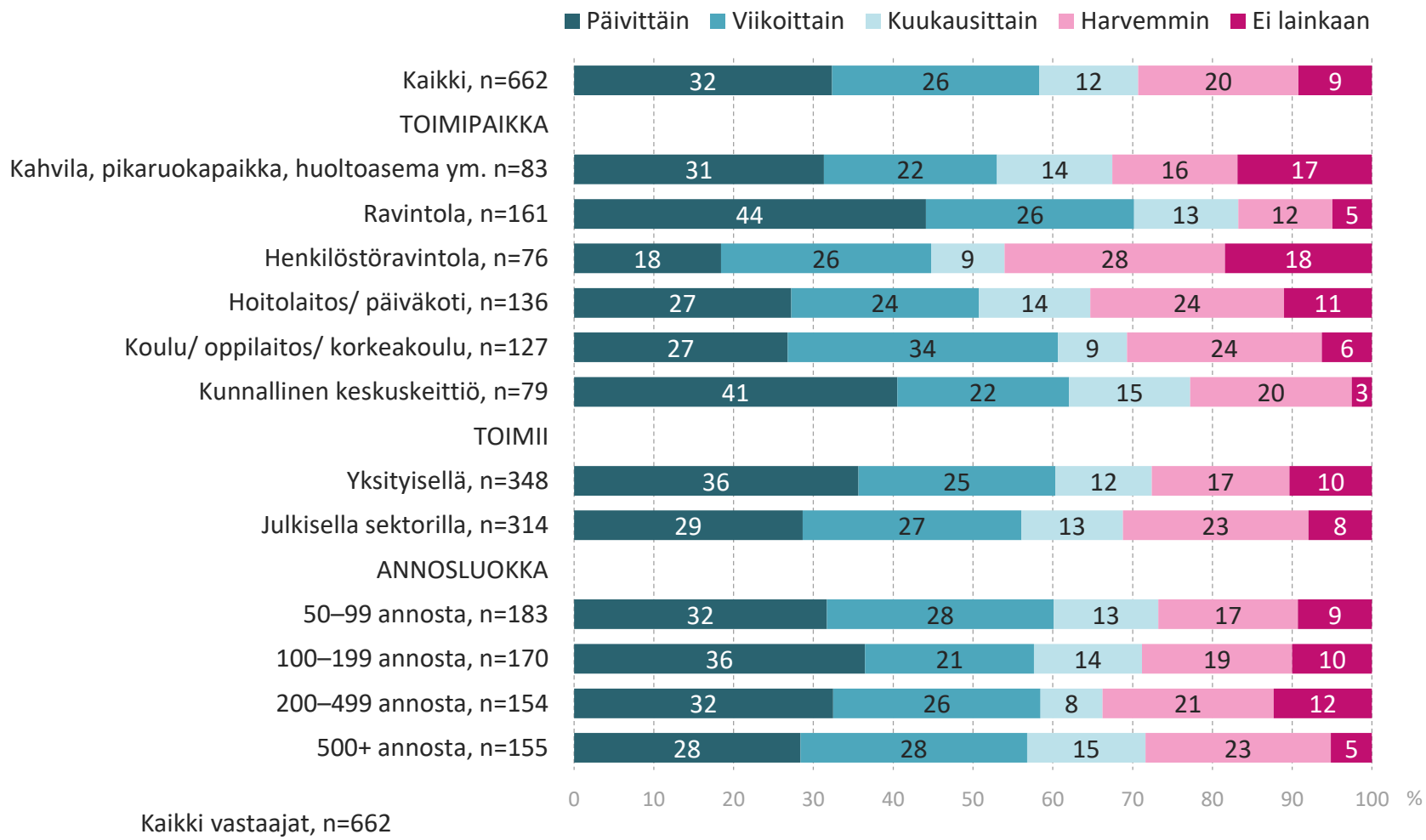
Käyttää harvoin/ei lainkaan :

- Henkilöstöravintolat: 46%
- Helsinki-Uusimaa: 55%

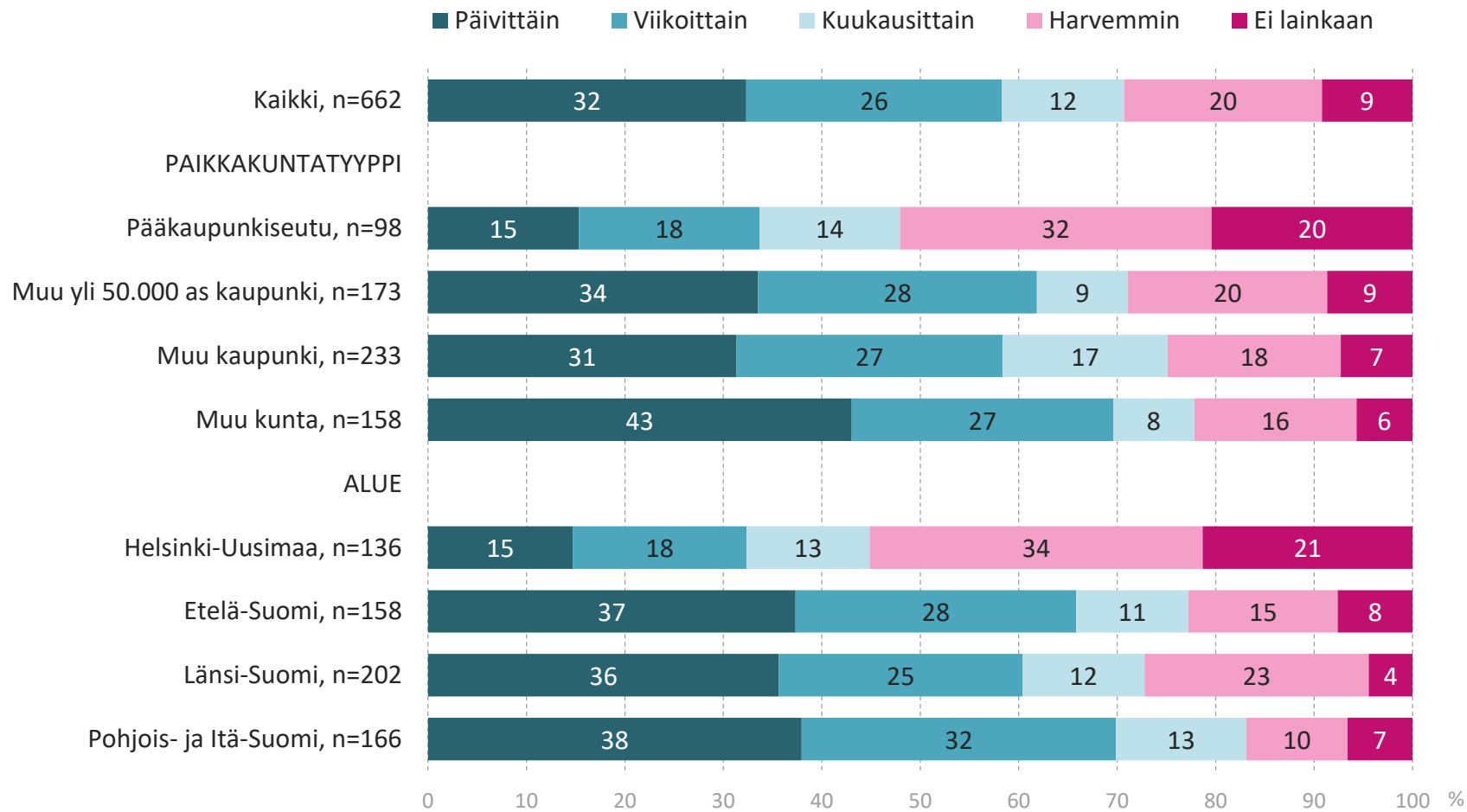
Kaikki vastaajat, n=662



# Kuinka usein keittiössänne käytetään lähiruokatuotteita

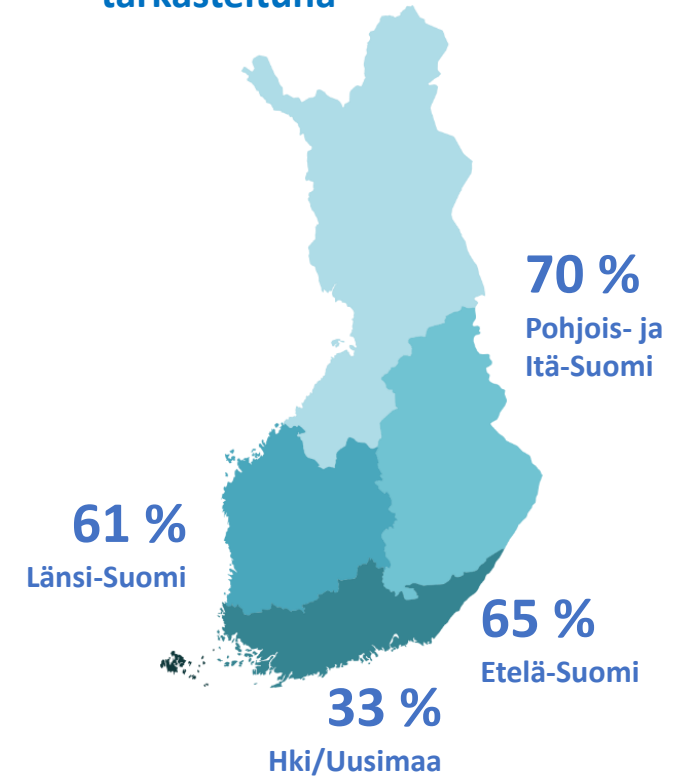


# Kuinka usein keittiössänne käytetään lähiruokatuotteita

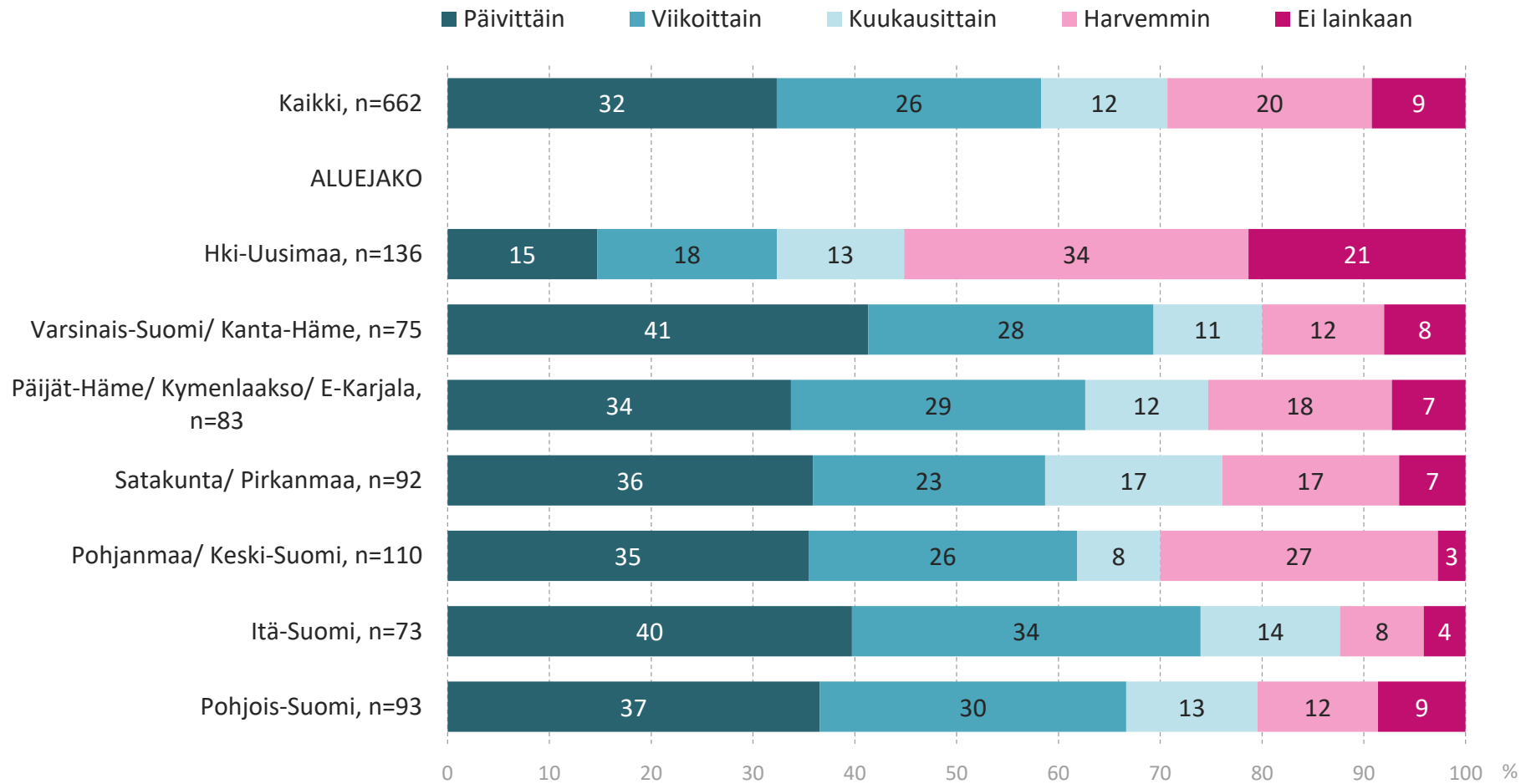


Kaikki vastaajat, n=662

Viikoittaisessa käytössä on merkittäviä eroja alueellisesti tarkasteltuna




# Kuinka usein keittiössänne käytetään lähiruokatuotteita



Kaikki vastaajat, n=662





# Suosituimmat lähiruokatuotteet ammattikeittiöissä

# Peruna on suosituin lähiruokatuote ammattikeittiöissä

Käyttää viikoittain...

Peruna

49%

Viikoittainen käyttö korostuu:

- Vanhainkodit/ muut hoitolaitokset: 61%
- Peruskoulut/ lukiot: 58%
- Kunnalliset keskuskeittiöt: 54%
- Pohjois- ja Itä-Suomen suuralue: 58% (erityisesti Itä-Suomi: 71%)
- Pienet kunnat: 55%

Juurekset

36%

Viikoittainen käyttö korostuu:

- Yksityisellä sektorilla toimivat keittiöt: 40%
- Yli 50 000 as. kaupungit (muu kuin pk-seutu): 44%

Vihannekset

31%

Viikoittainen käyttö korostuu:

- Yksityisellä sektorilla toimivat keittiöt: 34%
- Yli 50 000 as. kaupungit (muu kuin pk-seutu): 41%

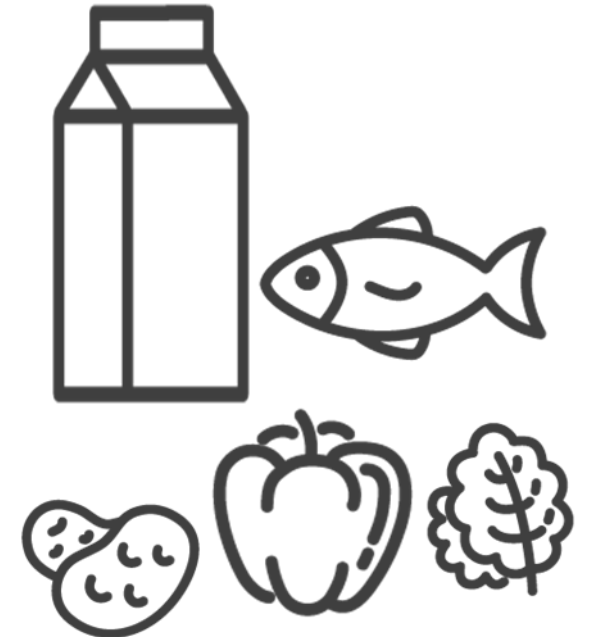
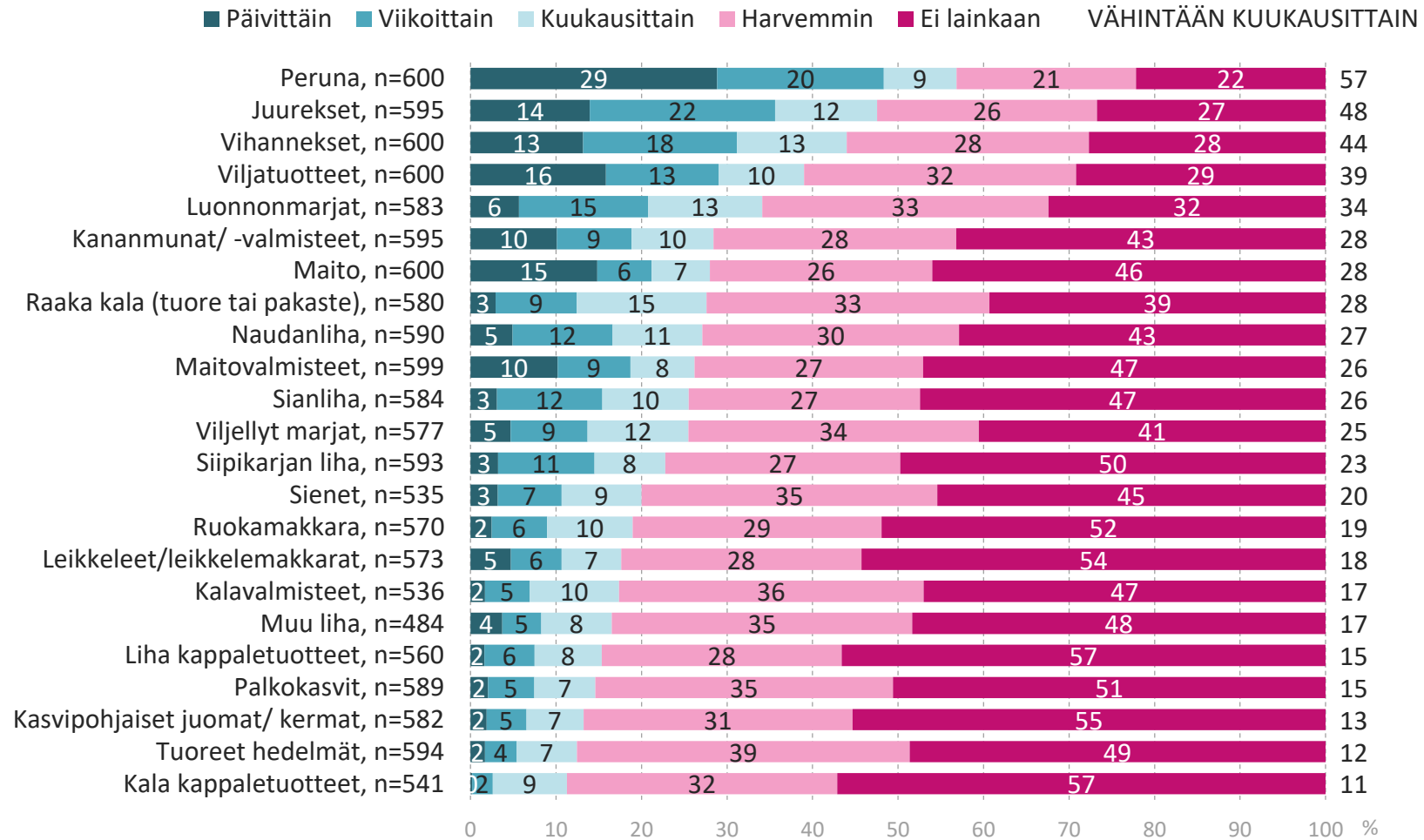
Viljatuotteet

29%





# Kuinka usein keittiössänne käytetään seuraavia lähiruokatuotteita tai lähiruokaraaka-aineita



n=keittiössä käytetään ko. tuotetta ja lähiruokatuotteita

# Keittiössä käytetään seuraavia lähiruokatuotteita tai lähiruokaraaka-aineita kuukausittain

	TOIMIPAIKKA							TOIMIII		ANNOSLUOKKA			
	Kaikki vastaajat	Kahvila pikaruokap. huoltoas. ym.	Ravintola	Henkilöstö-ravintola	Hoito-laitos päiväkot	Koulu oppilaitos korkeak.	Kunnall. keskus-keittiö	Yksityisellä	Julk. sektorilla	50-99 annosta	100-199 annosta	200-499 annosta	500+ annosta
<b>Peruna, n=600</b>	<b>57</b>	<b>56</b>	<b>53</b>	<b>56</b>	<b>57</b>	<b>62</b>	<b>57</b>	<b>56</b>	<b>58</b>	<b>54</b>	<b>61</b>	<b>54</b>	<b>58</b>
<b>Juurekset, n=595</b>	<b>48</b>	<b>46</b>	<b>51</b>	<b>58</b>	<b>39</b>	<b>45</b>	<b>52</b>	<b>53</b>	<b>42</b>	<b>45</b>	<b>48</b>	<b>51</b>	<b>47</b>
<b>Vihannekset, n=600</b>	<b>44</b>	<b>51</b>	<b>47</b>	<b>50</b>	<b>37</b>	<b>39</b>	<b>44</b>	<b>49</b>	<b>39</b>	<b>38</b>	<b>46</b>	<b>48</b>	<b>45</b>
<b>Viljatuotteet, n=600</b>	<b>39</b>	<b>36</b>	<b>39</b>	<b>35</b>	<b>39</b>	<b>41</b>	<b>42</b>	<b>38</b>	<b>40</b>	<b>35</b>	<b>37</b>	<b>39</b>	<b>46</b>
<b>Luonnonmarjat, n=583</b>	<b>34</b>	<b>43</b>	<b>42</b>	<b>26</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>38</b>	<b>39</b>	<b>29</b>	<b>38</b>	<b>33</b>	<b>35</b>	<b>30</b>
<b>Kananmunat/ -valmisteet, n=595</b>	<b>28</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>37</b>	<b>23</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>37</b>	<b>19</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>24</b>	<b>21</b>
<b>Maito, n=600</b>	<b>28</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>29</b>	<b>23</b>	<b>31</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>32</b>	<b>29</b>	<b>28</b>
<b>Raaka kala (tuore tai pakaste), n=580</b>	<b>28</b>	<b>34</b>	<b>45</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>35</b>	<b>19</b>	<b>33</b>	<b>30</b>	<b>26</b>	<b>20</b>
<b>Naudanliha, n=590</b>	<b>27</b>	<b>35</b>	<b>41</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>34</b>	<b>19</b>	<b>22</b>	<b>31</b>	<b>35</b>	<b>21</b>
<b>Maitovalmisteet, n=599</b>	<b>26</b>	<b>28</b>	<b>31</b>	<b>34</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>17</b>	<b>30</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>32</b>	<b>27</b>	<b>22</b>
<b>Sianliha, n=584</b>	<b>26</b>	<b>31</b>	<b>34</b>	<b>29</b>	<b>23</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>32</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>22</b>
<b>Viljellyt marjat, n=577</b>	<b>25</b>	<b>33</b>	<b>31</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>15</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>27</b>	<b>18</b>
<b>Siipikarjan liha, n=593</b>	<b>23</b>	<b>25</b>	<b>29</b>	<b>29</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>14</b>	<b>27</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>25</b>	<b>32</b>	<b>18</b>
<b>Sienet, n=535</b>	<b>20</b>	<b>29</b>	<b>39</b>	<b>21</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>29</b>	<b>22</b>	<b>17</b>	<b>11</b>
<b>Ruokamakkara, n=570</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>23</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>24</b>	<b>17</b>
<b>Leikkeleet/leikkelemakkarat, n=573</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>17</b>
<b>Kalavalmisteet, n=536</b>	<b>17</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>23</b>	<b>10</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>16</b>	<b>13</b>
<b>Muu liha, n=484</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>31</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	<b>9</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>15</b>
<b>Liha kappaletuotteet, n=560</b>	<b>15</b>	<b>22</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>14</b>
<b>Palkokasvit, n=589</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>19</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>11</b>
<b>Kasvipohjaiset juomat/ kermat, n=582</b>	<b>13</b>	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>Tuoreet hedelmät, n=594</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Kala kappaletuotteet, n=541</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>10</b>

n=keittiössä käytetään ko. tuotetta ja lähiruokatuotteita

%

Pienin Suurin arvo



# Keittiössä käytetään seuraavia lähiruokatuotteita tai lähiruokaraaka-aineita kuukausittain

	KAIKKI VASTAAJAT	PAIKKAKUNTATYYPPI				ALUE			
		Pk-seutu	Muu yli 50.000 as kaupunki	Muu kaupunki	Muu kunta	Helsinki-Uusimaa	Etelä-Suomi	Länsi-Suomi	Pohjois- ja Itä-Suomi
Peruna, n=600	57	42	61	56	61	36	56	63	65
Juurekset, n=595	48	44	54	47	43	38	49	47	53
Vihannekset, n=600	44	46	53	43	36	39	49	43	44
Viljatuotteet, n=600	39	39	37	39	42	39	42	35	41
Luonnonmarjat, n=583	34	21	32	32	46	19	31	35	47
Kananmunat/ -valmisteet, n=595	28	32	30	31	21	29	38	29	19
Maito, n=600	28	40	29	27	21	32	24	37	17
Raaka kala (tuore tai pakaste), n=580	28	24	29	28	27	19	22	27	39
Naudanliha, n=590	27	32	34	25	21	26	26	34	20
Maitovalmisteet, n=599	26	41	28	23	21	32	22	32	19
Sianliha, n=584	26	27	32	26	17	20	23	37	17
Viljellyt marjat, n=577	25	19	23	25	32	17	27	25	31
Siipikarjan liha, n=593	23	36	29	20	13	28	18	34	9
Sienet, n=535	20	26	22	17	18	23	24	15	21
Ruokamakkara, n=570	19	26	20	19	14	20	17	27	11
Leikkeleet/leikkelemakkarat, n=573	18	21	21	17	14	16	17	23	13
Kalavalmisteet, n=536	17	16	20	19	13	14	15	17	23
Muu liha, n=484	17	22	15	12	21	18	15	10	24
Liha kappaletuotteet, n=560	15	15	19	15	12	12	12	22	12
Palkokasvit, n=589	15	28	16	11	12	22	15	12	13
Kasvipohjaiset juomat/ kermat, n=582	13	29	13	10	9	23	18	11	5
Tuoreet hedelmät, n=594	12	18	12	14	7	16	16	11	9
Kala kappaletuotteet, n=541	11	12	9	15	7	9	10	12	13

%

Pienin Suurin arvo



n=keittiössä käytetään ko. tuotetta ja lähiruokatuotteita

# Keittiössä käytetään seuraavia lähiruokatuotteita tai lähiruokaraaka-aineita kuukausittain

	KAIKKI VASTAAJAT	ALUEJAKO						
		Hki-Uusimaa	Varsinais- Suomi/ Kanta- Häme	Päijät-Häme/ Kymenlaakso/ E-Karjala	Satakunta/ Pirkanmaa	Pohjanmaa/ Keski-Suomi	Itä-Suomi	Pohjois- Suomi
Peruna, n=600	57	36	61	52	56	67	74	58
Juurekset, n=595	48	38	58	42	43	50	55	52
Vihannekset, n=600	44	39	57	42	35	50	43	45
Viljatuotteet, n=600	39	39	45	40	35	35	44	39
Luonnonmarjat, n=583	34	19	31	31	24	43	53	41
Kananmunat/ -valmisteet, n=595	28	29	50	27	29	28	24	14
Maito, n=600	28	32	32	17	33	41	16	19
Raaka kala (tuore tai pakaste), n=580	28	19	30	14	23	30	38	41
Naudanliha, n=590	27	26	37	17	25	42	19	21
Maitovalmisteet, n=599	26	32	29	16	26	37	16	22
Sianliha, n=584	26	20	27	20	28	45	18	17
Viljellyt marjat, n=577	25	17	30	25	16	32	51	15
Siipikarjan liha, n=593	23	28	28	9	30	38	10	8
Sienet, n=535	20	23	29	18	12	17	25	18
Ruokamakkara, n=570	19	20	23	12	21	31	9	13
Leikkeleet/leikkelemakkarat, n=573	18	16	25	10	12	32	12	13
Kalavalmisteet, n=536	17	14	22	9	18	15	25	21
Muu liha, n=484	17	18	23	7	6	14	14	33
Liha kappaletuotteet, n=560	15	12	15	10	16	28	6	17
Palkokasvit, n=589	15	22	22	9	14	10	9	16
Kasvipohjaiset juomat/ kermat, n=582	13	23	23	13	10	12	6	5
Tuoreet hedelmät, n=594	12	16	21	12	12	10	11	7
Kala kappaletuotteet, n=541	11	9	15	6	9	15	11	14

%

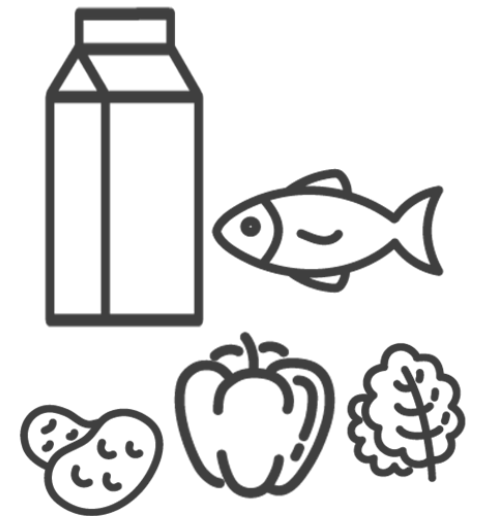
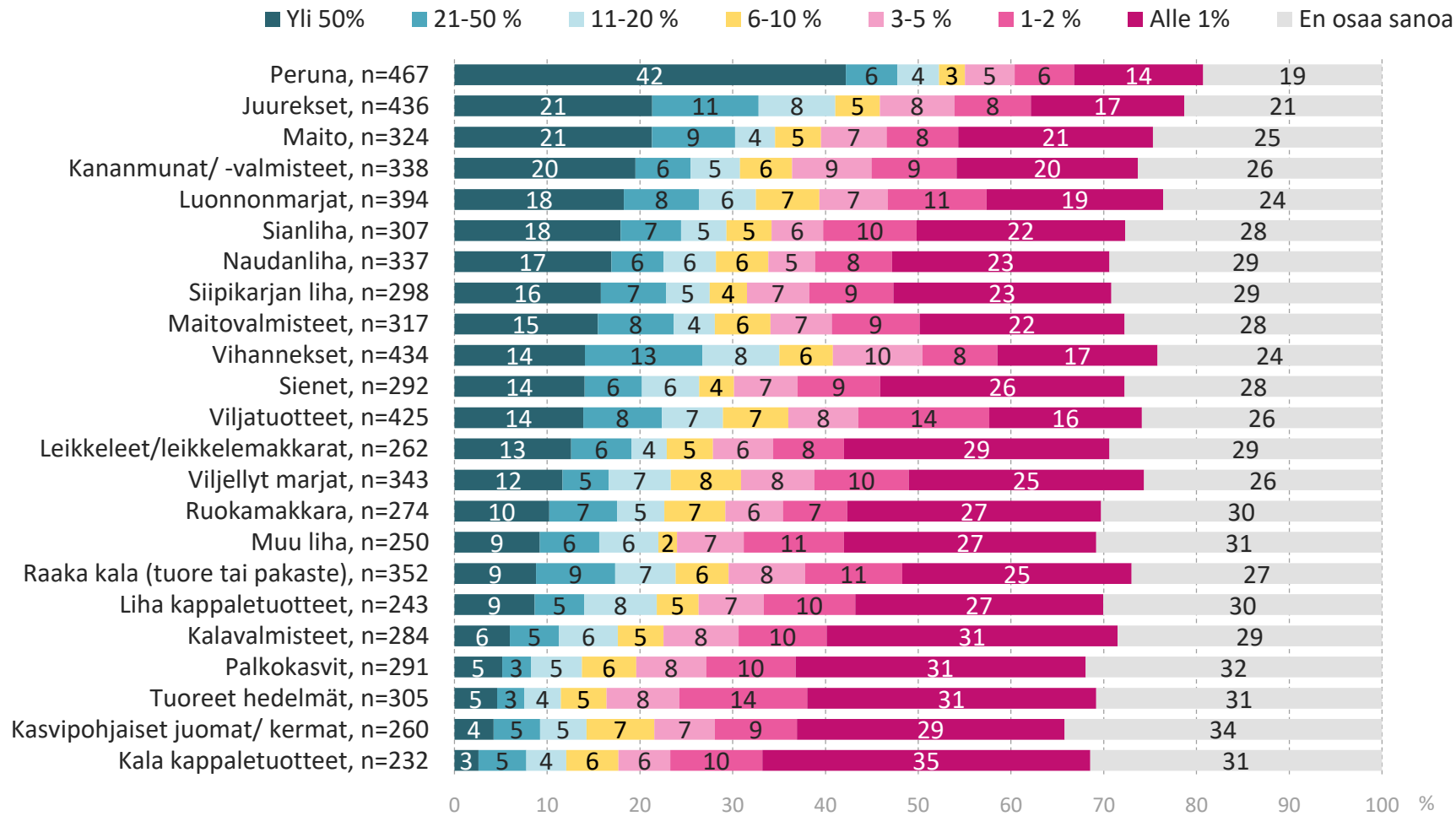
Pienin

Suurin arvo




n=keittiössä käytetään ko. tuotetta ja lähiruokatuotteita

# Arvioikaa, kuinka suuri osuus edustamanne keittiön elintarvikehankinnoista on tällä hetkellä lähiruokatuotteita seuraavissa tuoteryhmissä (osuus kilomääristä)?



n=keittiössä käytetään ko. lähiruokatuoteryhmää





Arviot lähiruokatuotteiden  
tai lähiruokaraaka-aineiden  
käytön kehittämisestä  
ammattikeittiöissä

*Etenkin lähiruokaviljatuotteiden, -juuresten ja – vihannesten arvioidaan lisääntyvän  
Arvioi lisäävänsä käyttöä...*

*Viljatuotteet*

18%



*Juurekset*

18%



n=keittiössä käytetään ko. tuotetta

*Vihannekset*

16%

*Raaka kala (tuore tai pakaste)*

13%

Etenkin:  
• Ruokaravintolat: 26%

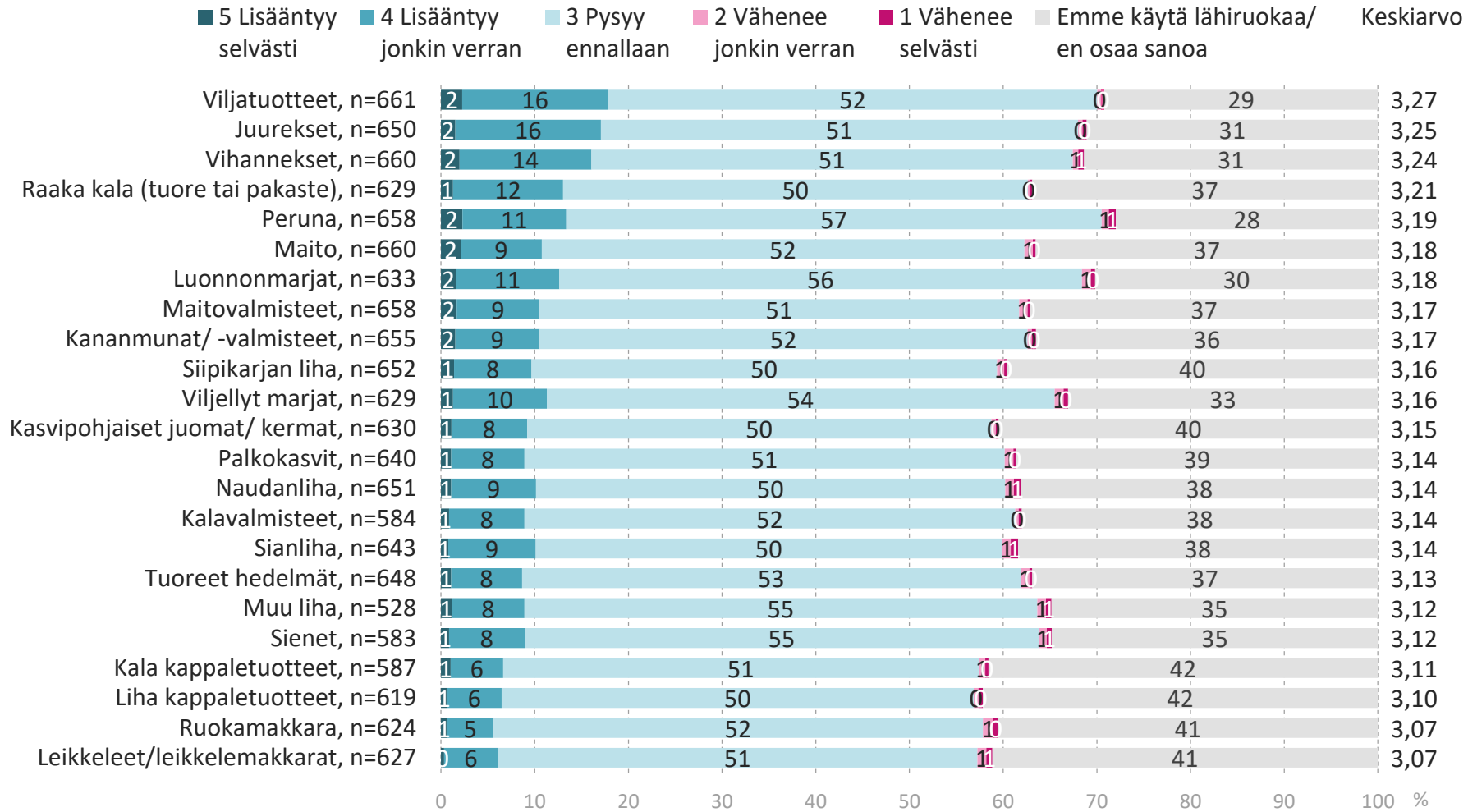
*Peruna*

13%

Etenkin:  
• Ruokaravintolat: 19%



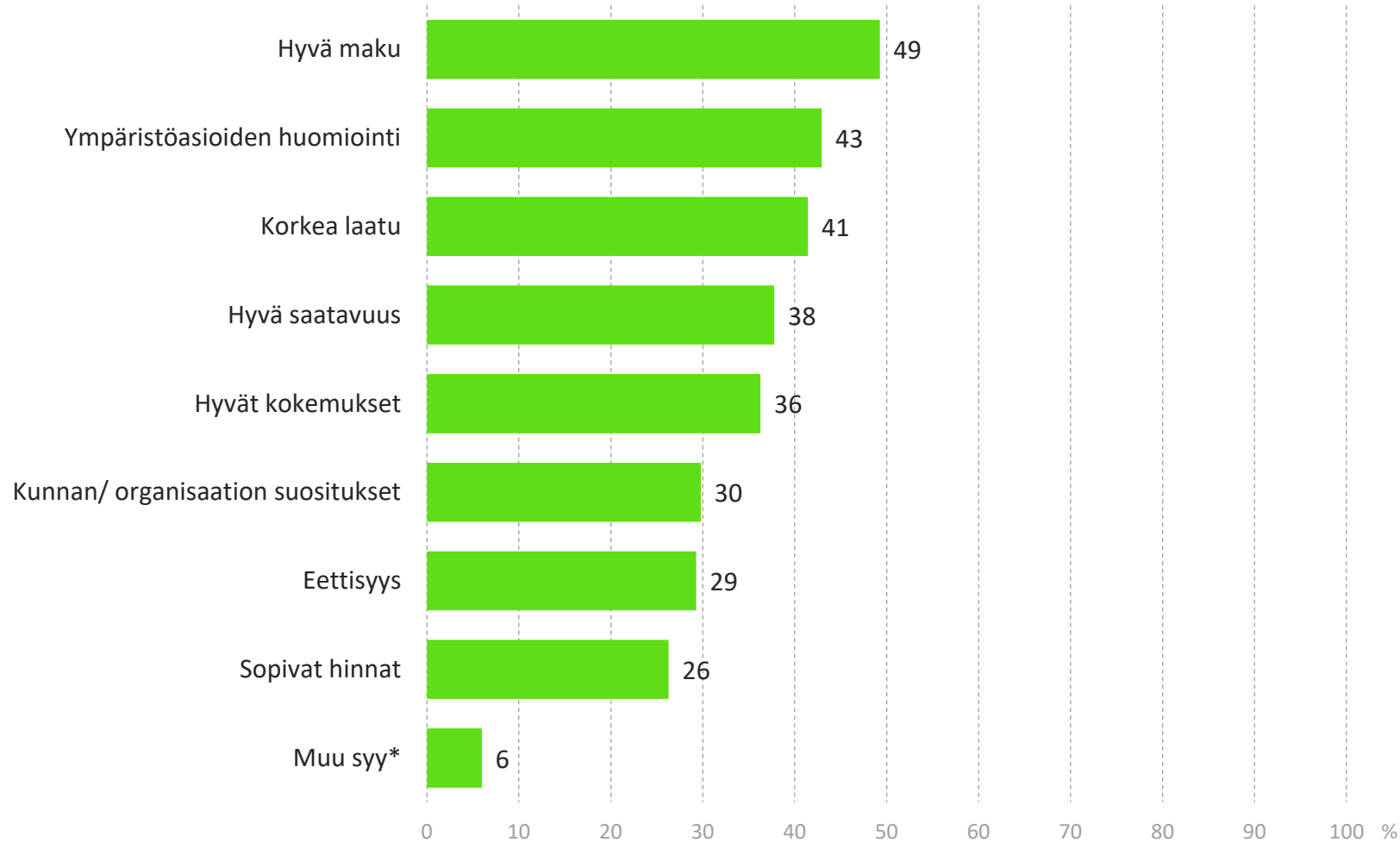
# Miten arvioitte näiden lähiruokatuotteiden tai lähiruokaraaka-aineiden käytön kehittyvän keittiössänne seuraavien 12 kk aikana?





# Tärkeimmät syyt lähiruokatuotteiden käytölle

# Mitkä ovat tärkeimmät syyt lähiruokatuotteiden käytölle keittiössänne



1. Hyvä maku
2. Ympäristöasioiden huomiointi
3. Korkea laatu

\* Muut syyt -kohdassa muutama vastaaja mainitsee lähiruokatuotteiden käytön olevan vähäistä. Lisäksi muutama mainitsee asiakkaiden toiveet/ tilaukset. Pari mainintaa sopimustuotteista ja pari mainintaa paikallisuudesta.

Keittiössä käytetään lähiruokatuotteita, n=601



# Mitkä ovat tärkeimmät syyt lähiruokatuotteiden käytölle keittiössänne?

	TOIMIPAIKKA						TOIMII		KÄYTTÄÄ LÄHIRUOKAA				
	Kaikki vastaajat n=601	Kahvila pikaruokap. huoltoas. ym. n=69	Ravintola n=153	Henkilöstö-ravintola n=62	Hoito-laitos päiväkotia n=121	Koulu oppilaitos korkeak. n=119	Kunnall. keskus-keittiö n=77	Yksityi-sellä n=312	Julk. sektorilla n=289	Päivit-täin n=214	Viikoit-tain n=172	Kuukau-sittain n=82	Harvem-min n=133
<b>Hyvä maku</b>	49	57	58	42	50	43	39	57	41	60	52	45	31
<b>Ympäristöasioiden huomiointi</b>	43	38	44	48	41	44	43	42	44	54	44	34	30
<b>Korkea laatu</b>	41	42	52	45	42	31	31	48	35	52	44	39	22
<b>Hyvä saatavuus</b>	38	42	42	21	38	38	38	40	35	57	40	20	16
<b>Hyvät kokemukset</b>	36	33	44	32	33	39	29	40	33	52	40	26	13
<b>Kunnan/ organisaation suositukset</b>	30	6	7	13	45	55	47	9	52	29	31	30	29
<b>Eettisyys</b>	29	22	41	32	24	29	19	35	23	41	24	22	21
<b>Sopivat hinnat</b>	26	33	22	24	26	28	27	29	24	36	28	20	11
<b>Muu syy</b>	6	7	7	8	4	4	6	8	4	3	6	4	12



n=keittiössä käytetään lähiruokatuotteita

# Mitkä ovat tärkeimmät syyt lähiruokatuotteiden käytölle keittiössänne?

	PAIKKAKUNTATYYPPI					ALUE						
	Kaikki n=601	Pk-seutu n=78	Muu yli 50.000 as kaupunki n=158	Muu kaupunki n=216	Muu kunta n=149	Hki- Uusimaa n=107	Varsinais- Suomi/ Kanta-Häme n=69	Päijät-Häme Kymenlaakso E-Karjala n=77	Satakunta Pirkanmaa n=86	Pohjanmaa Keski-Suomi n=107	Itä-Suomi n=70	Pohjois- Suomi n=85
<b>Hyvä maku</b>	<b>49</b>	<b>36</b>	<b>51</b>	<b>51</b>	<b>52</b>	<b>35</b>	<b>65</b>	<b>53</b>	<b>38</b>	<b>50</b>	<b>56</b>	<b>55</b>
<b>Ympäristöasioiden huomiointi</b>	<b>43</b>	<b>51</b>	<b>45</b>	<b>41</b>	<b>39</b>	<b>49</b>	<b>49</b>	<b>38</b>	<b>31</b>	<b>42</b>	<b>50</b>	<b>42</b>
<b>Korkea laatu</b>	<b>41</b>	<b>31</b>	<b>43</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>28</b>	<b>49</b>	<b>43</b>	<b>42</b>	<b>43</b>	<b>46</b>	<b>45</b>
<b>Hyvä saatavuus</b>	<b>38</b>	<b>23</b>	<b>30</b>	<b>43</b>	<b>47</b>	<b>21</b>	<b>48</b>	<b>39</b>	<b>30</b>	<b>43</b>	<b>46</b>	<b>44</b>
<b>Hyvät kokemukset</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>35</b>	<b>38</b>	<b>42</b>	<b>24</b>	<b>45</b>	<b>32</b>	<b>37</b>	<b>38</b>	<b>47</b>	<b>35</b>
<b>Kunnan/ organisaation suositukset</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>34</b>	<b>36</b>	<b>34</b>	<b>28</b>
<b>Eettisyys</b>	<b>29</b>	<b>44</b>	<b>31</b>	<b>23</b>	<b>30</b>	<b>37</b>	<b>35</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>27</b>
<b>Sopivat hinnat</b>	<b>26</b>	<b>15</b>	<b>27</b>	<b>29</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>38</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>34</b>	<b>26</b>	<b>25</b>
<b>Muu syy</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>

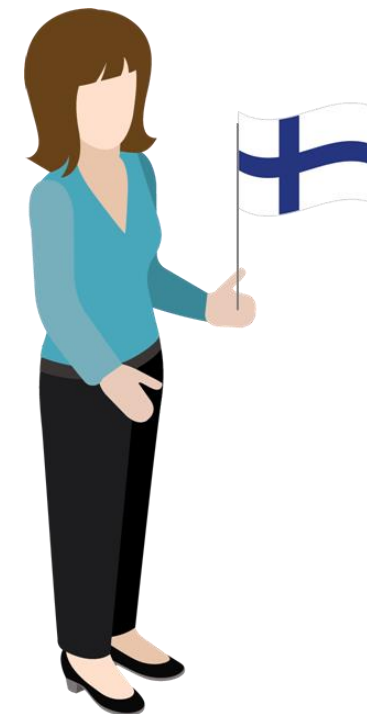
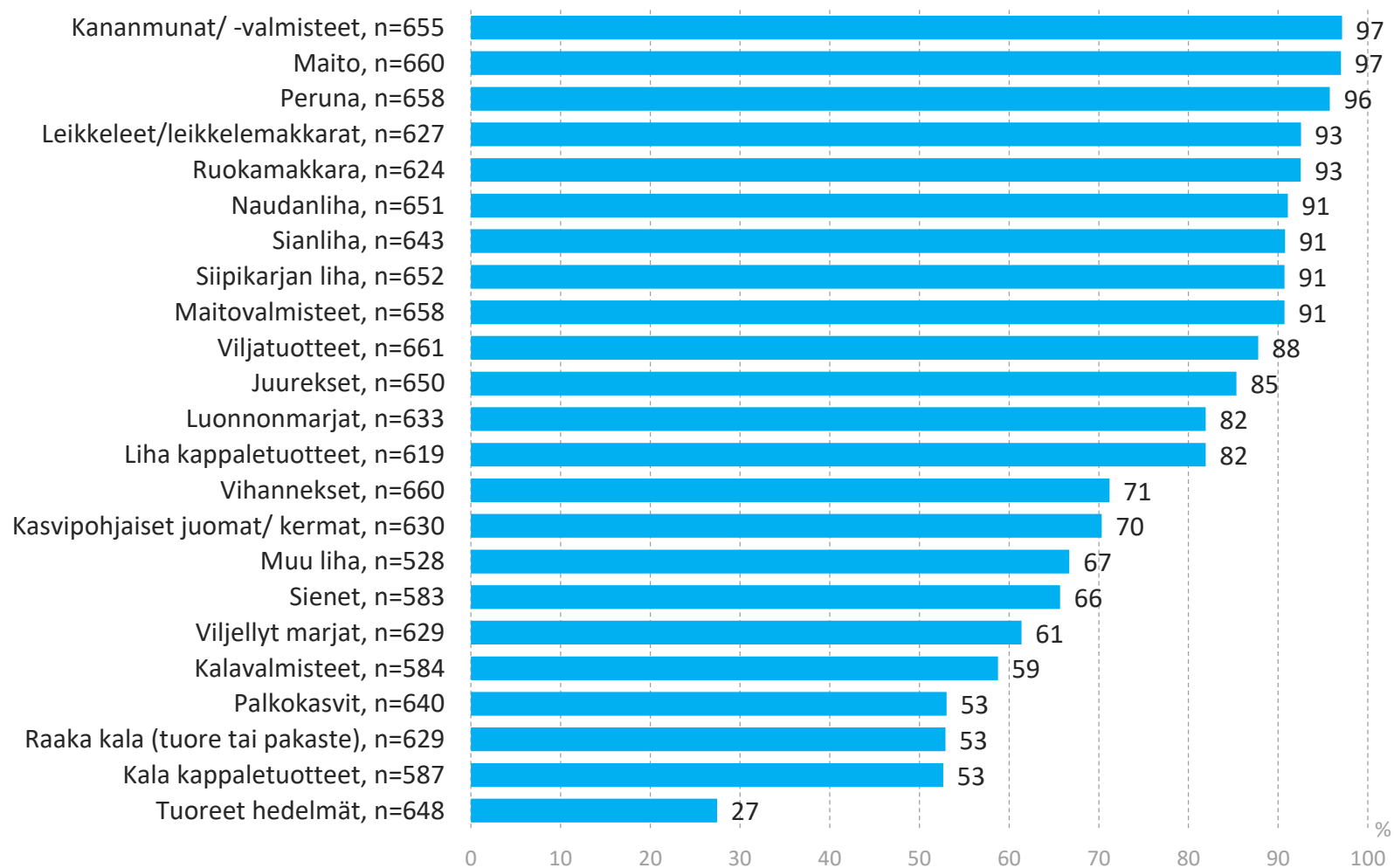
Pienin Suurin arvo



n=keittiössä käytetään lähiruokatuotteita

# Kotimaisten tuotteiden osuus elintarvikehankinnoista

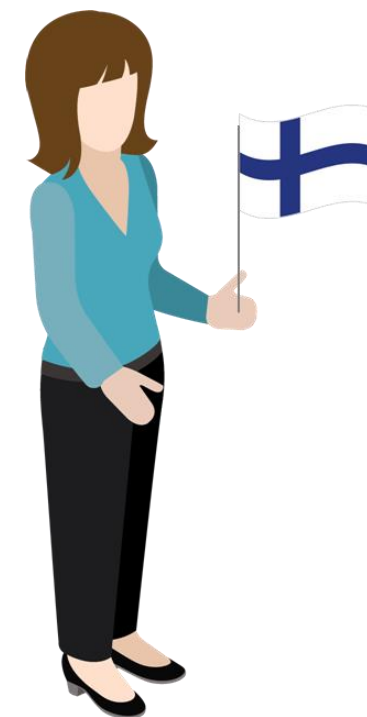
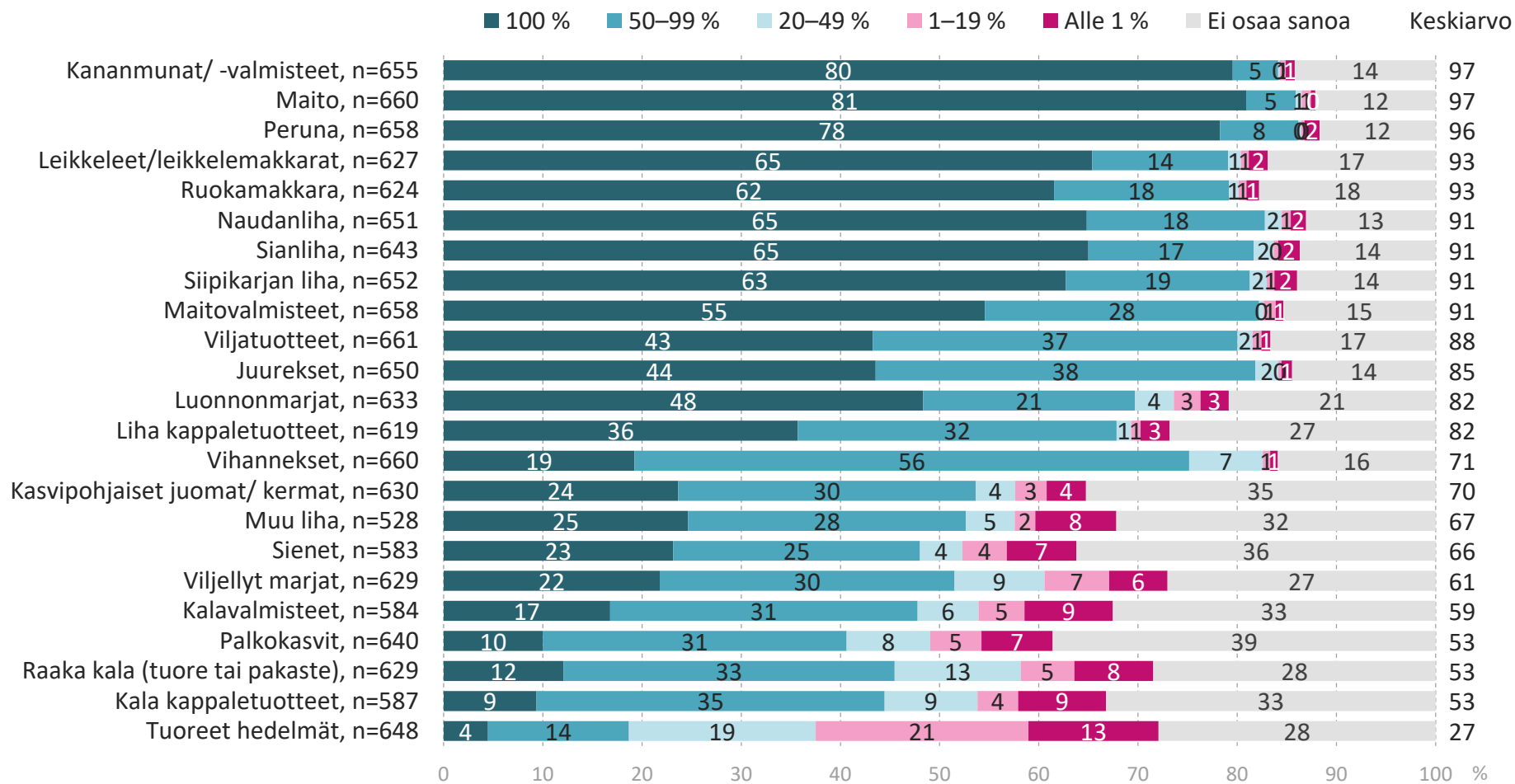
# Arvioikaa, kuinka suuri osuus edustamanne keittiön elintarvikehankinnoista on tällä hetkellä kotimaisia tuotteita seuraavissa tuoteryhmissä (osuus kilomääristä)?



n=keittiössä käytetään ko. tuotteita



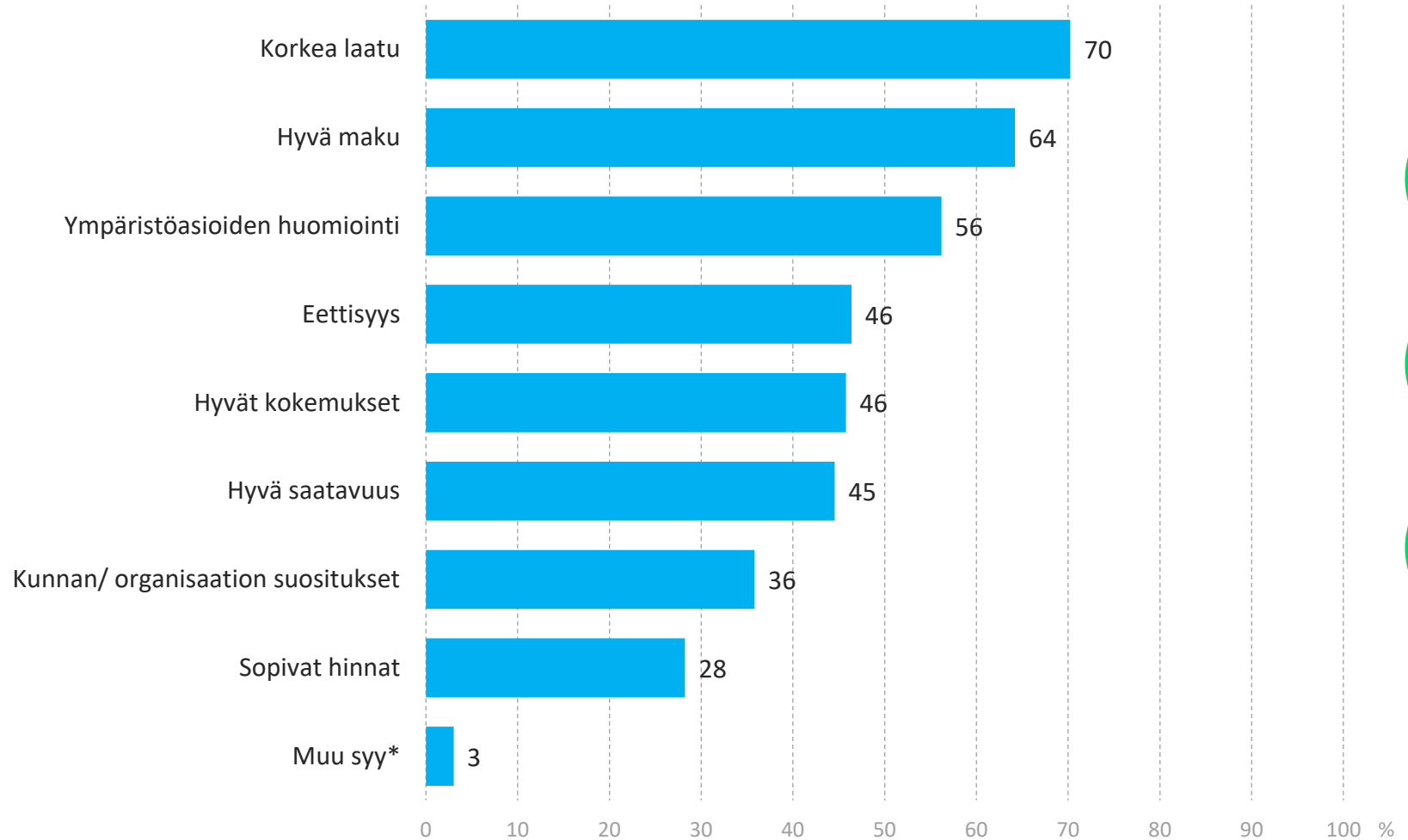
# Arvioikaa, kuinka suuri osuus edustamanne keittiön elintarvikehankinnoista on tällä hetkellä kotimaisia tuotteita seuraavissa tuoteryhmissä (osuus kilomääristä)?



n=keittiössä käytetään ko. tuotteita

# Tärkeimmät syyt kotimaisten tuotteiden käytölle

# Mitkä ovat tärkeimmät syyt kotimaisten tuotteiden käytölle keittiössänne



Korkea laatu



Hyvä maku



Ympäristöasioiden huomiointi

Kaikki vastaajat, n=662

\* Muut syyt -kohdassa muutama vastaaja mainitsee syyksi halun suosia suomalaista/kotimaista. Lisäksi pari mainintaa sopimustuotteista.

# Mitkä ovat tärkeimmät syyt kotimaisten tuotteiden käytölle keittiössänne?

	TOIMIPAIKKA						TOIMII		
	Kaikki vastaajat n=662	Kahvila pikaruokap. huoltoasema ym. n=83	Ravintola n=161	Henkilöstö-ravintola n=76	Hoitolaitos päiväkot n=136	Koulu oppilaitos korkeakoulu n=127	Kunnallinen keskuskeittiö n=79	Yksityisellä n=348	Julkisella sektorilla n=314
<b>Korkea laatu</b>	70	70	70	63	71	70	77	72	68
<b>Hyvä maku</b>	64	61	72	58	64	61	63	68	60
<b>Ympäristöasioiden huomiointi</b>	56	42	52	76	51	64	58	54	58
<b>Eettisyys</b>	46	35	56	53	41	45	44	51	42
<b>Hyvät kokemukset</b>	46	48	48	37	43	53	42	48	43
<b>Hyvä saatavuus</b>	45	48	51	36	43	46	38	49	40
<b>Kunnan/ organisaation suositukset</b>	36	10	11	29	47	61	61	14	60
<b>Sopivat hinnat</b>	28	31	31	26	26	28	25	32	25
<b>Muu syy</b>	3	4	4	7	3	0	3	3	3

Pienin Suurin arvo



n=kaikki vastaajat



# Mitkä ovat tärkeimmät syyt kotimaisten tuotteiden käytölle keittiössänne?

	PAIKKAKUNTATYYPPI					ALUE						
	Kaikki n=662	Pk-seutu n=98	Muu yli 50.000 as kaupunki n=173	Muu kaupunki n=233	Muu kunta n=158	Hki- Uusimaa n=136	Varsinais- Suomi/ Kanta-Häme n=75	Päijät-Häme Kymenlaakso E-Karjala n=83	Satakunta Pirkanmaa n=92	Pohjanmaa Keski-Suomi n=110	Itä-Suomi n=73	Pohjois- Suomi n=93
<b>Korkea laatu</b>	70	65	64	75	73	68	61	73	64	80	71	72
<b>Hyvä maku</b>	64	51	65	66	69	54	71	70	61	67	71	62
<b>Ympäristöasioiden huomiointi</b>	56	60	57	57	53	62	60	49	51	53	62	56
<b>Eettisyys</b>	46	49	48	45	46	51	44	46	45	43	51	45
<b>Hyvät kokemukset</b>	46	34	42	52	47	35	45	48	52	48	49	47
<b>Hyvä saatavuus</b>	45	41	47	42	48	38	44	35	41	55	47	54
<b>Kunnan/ organisaation suositukset</b>	36	39	30	33	45	40	33	28	38	38	37	33
<b>Sopivat hinnat</b>	28	30	29	28	26	29	36	25	26	30	19	31
<b>Muu syy</b>	3	4	3	3	3	4	1	4	0	4	3	5

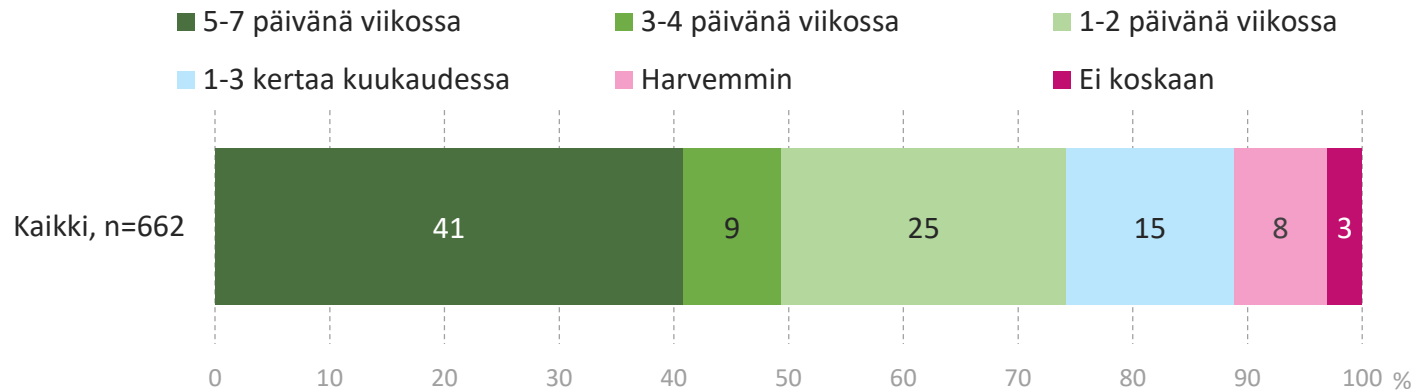
Pienin Suurin arvo



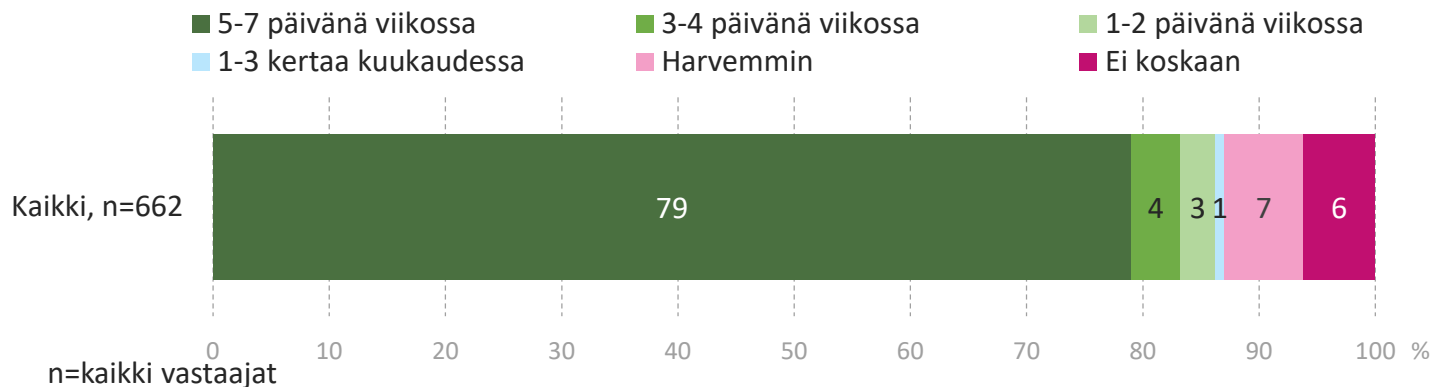
n=kaikki vastaajat

# Kasvisruoan/ kasvisten käyttö ammattikeittiöissä

Kuinka usein keittiössänne on tarjolla kasvisruokaa pääruokana siten, että se on kaikille vapaasti saatavilla

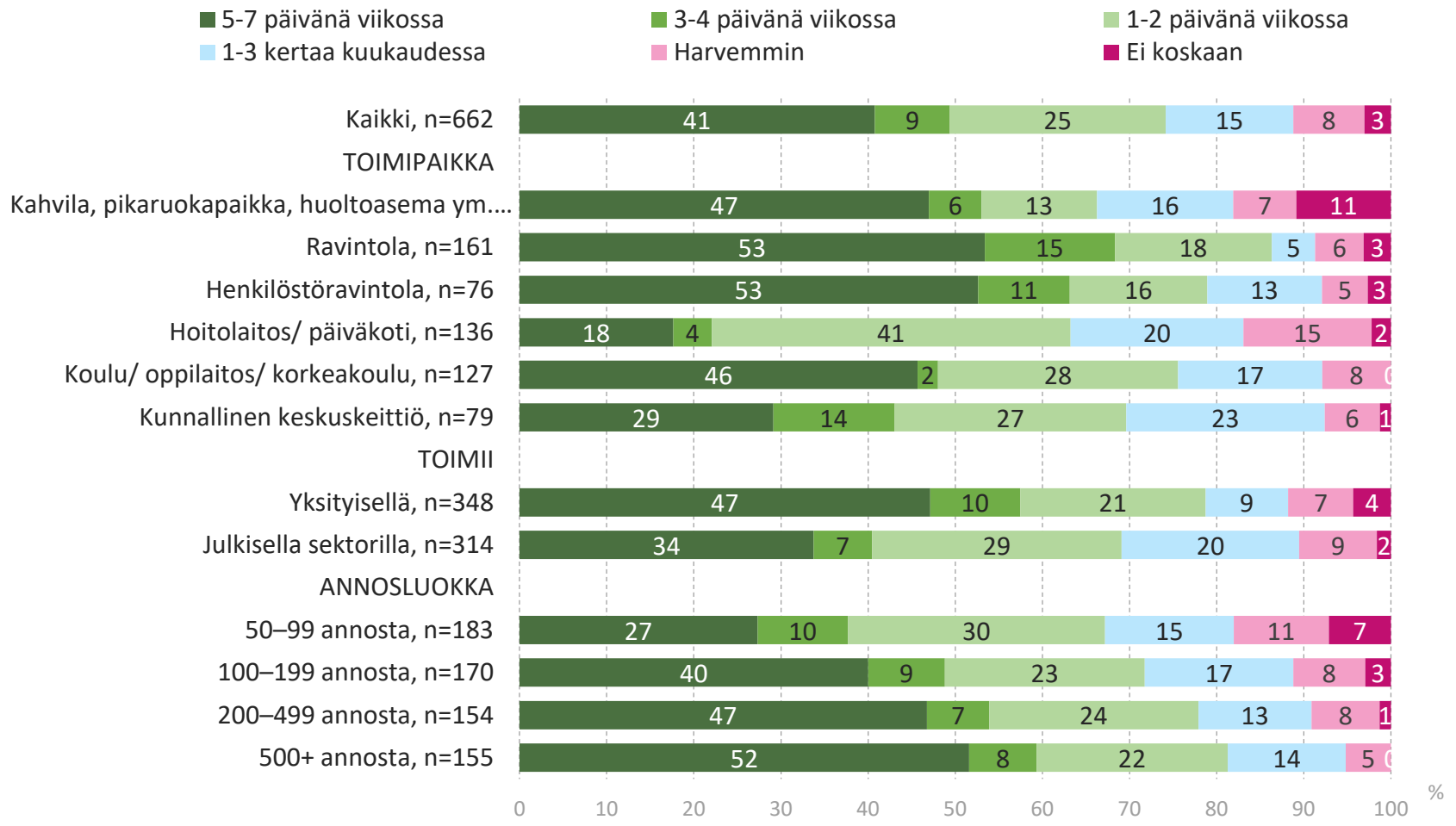


Kuinka usein keittiössänne on mahdollista saada/ tilata erikseen kasvisruokaa pääruoaksi, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla





# Kuinka usein keittiössänne on tarjolla kasvisruokaa pääruokana siten, että se on kaikille vapaasti saatavilla

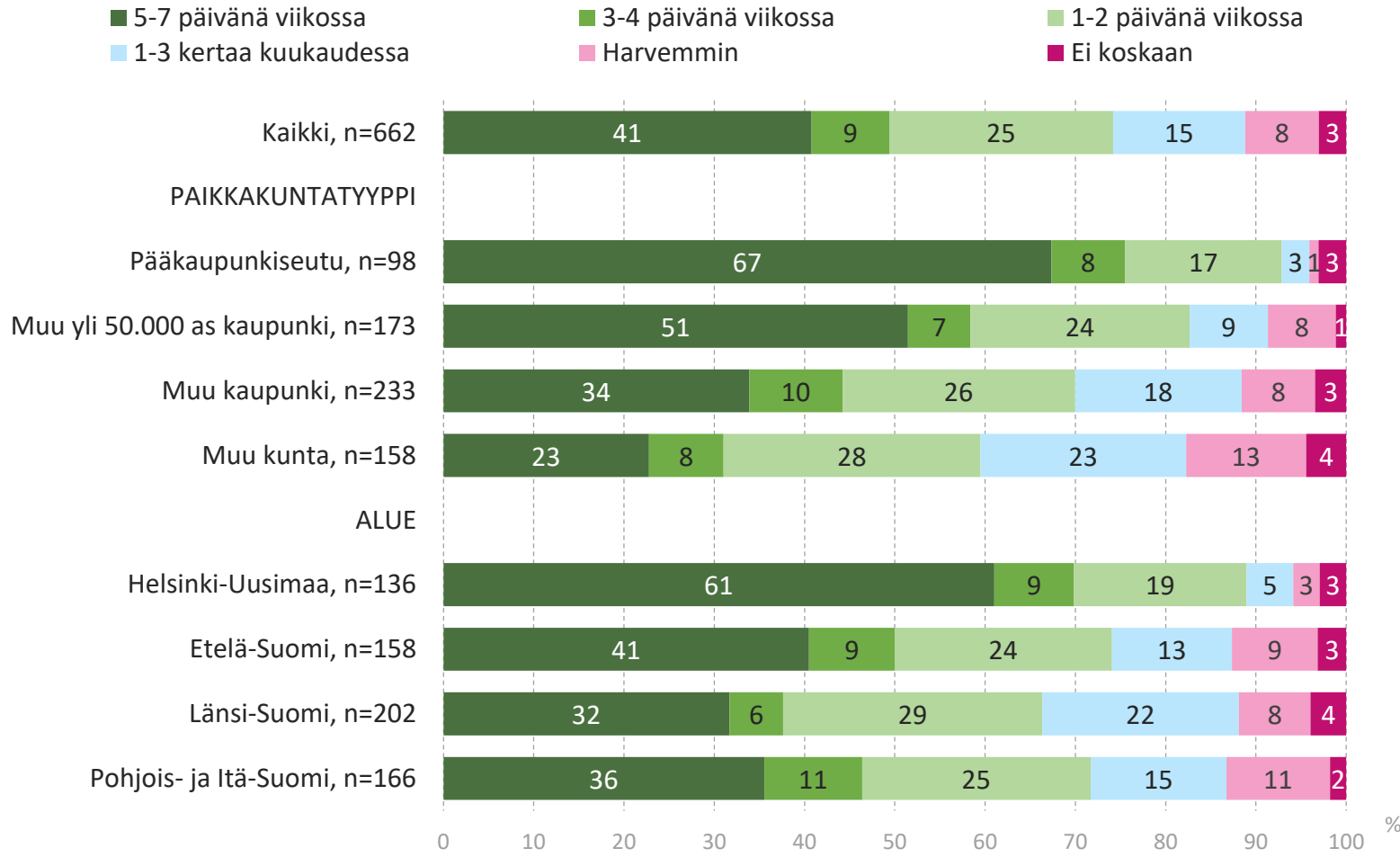


- Kasvisruoan tarjoaminen pääruokana on selvästi yleisempää yksityisellä sektorilla kuin julkisen sektorin keittiöissä.
- Etenkin vanhainkodeissa, päiväkodeissa ja peruskouluissa/lukioissa ja kunnallisissa keskuskeittiöissä kasvisruokaa on tarjolla harvemmin.
- Mitä suurempi keittiö, sitä varmemmin siellä tarjotaan kasvisruokaa 5-7 päivänä viikossa.

n=kaikki vastaajat

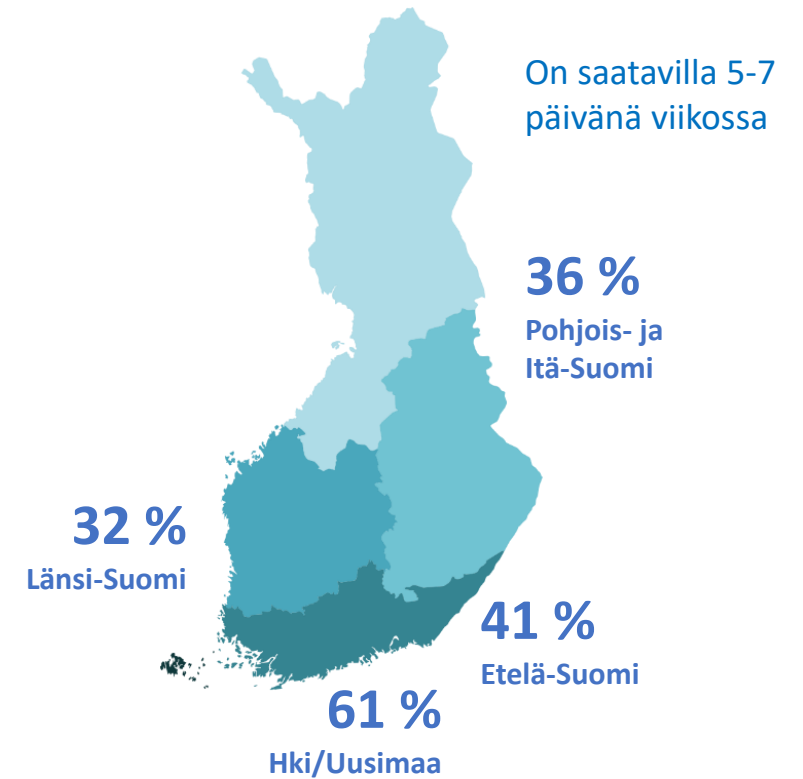


# Kuinka usein keittiössänne on tarjolla kasvisruokaa pääruokana siten, että se on kaikille vapaasti saatavilla

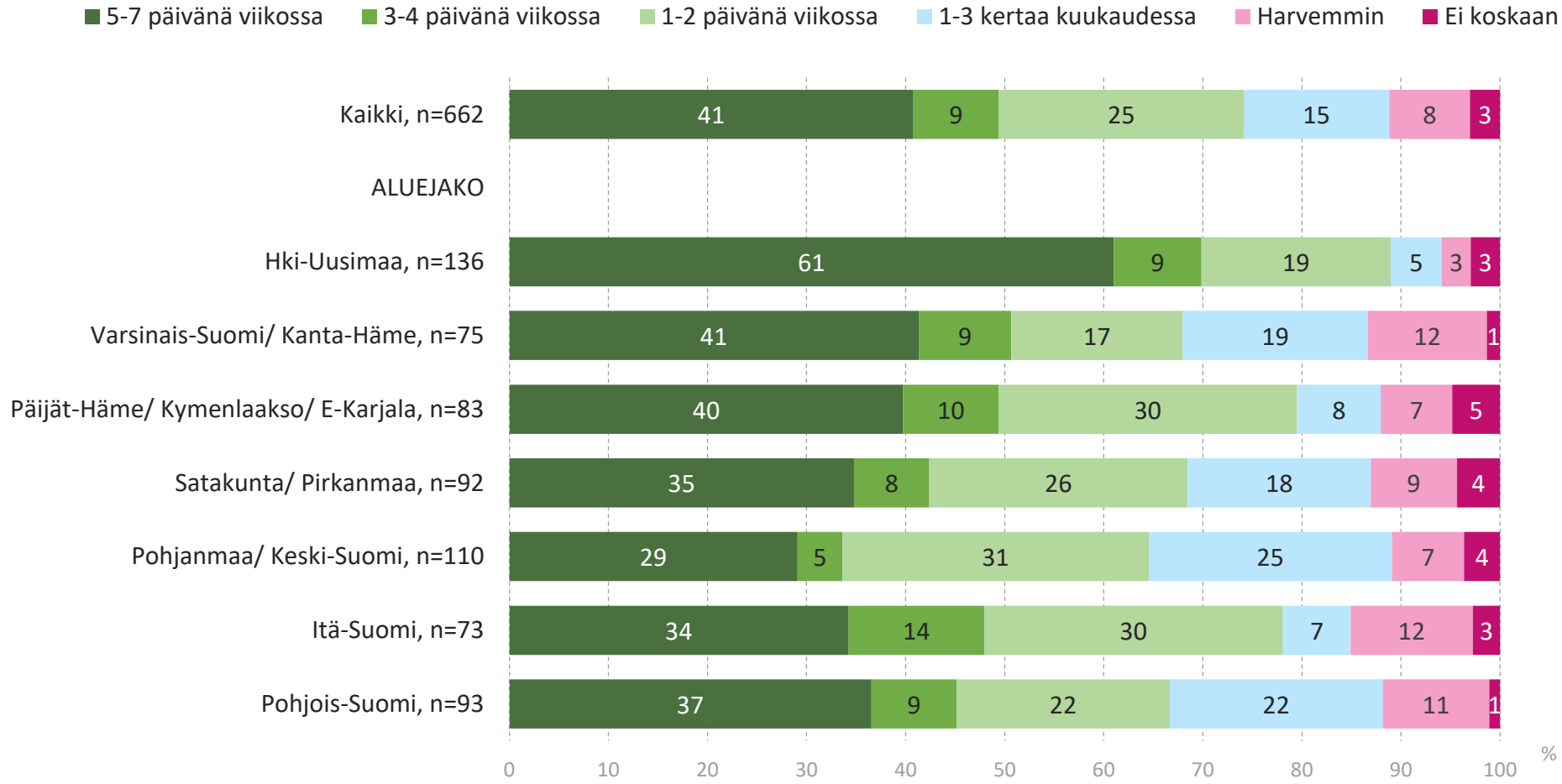


n=kaikki vastaajat

**Kaikille vapaasti saatavilla olevaa kasvisruokaa tarjotaan etenkin Helsinki-Uusimaan suuralueella**

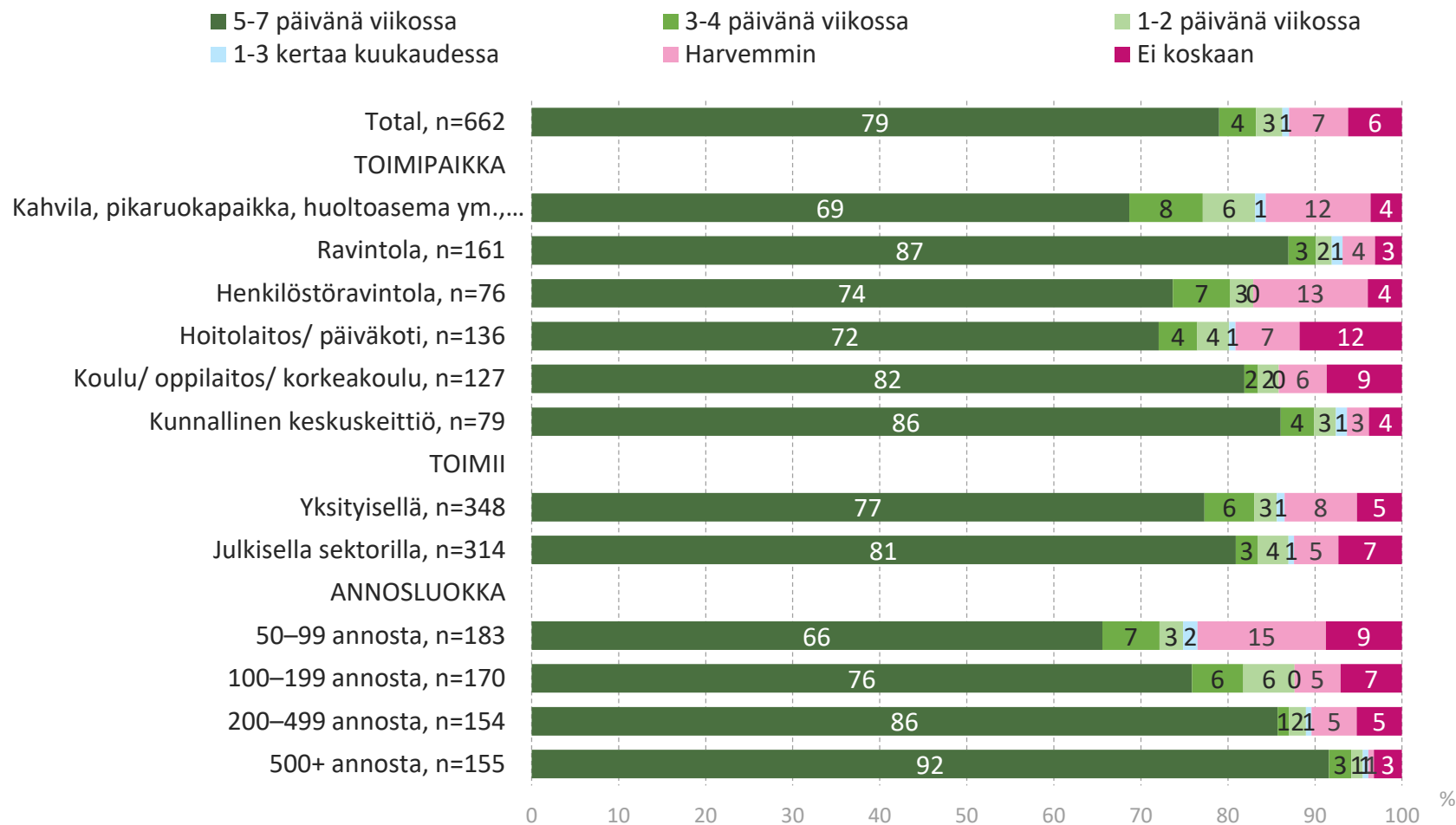


# Kuinka usein keittiössänne on tarjolla kasvisruokaa pääruokana siten, että se on kaikille vapaasti saatavilla



n=kaikki vastaajat

# Kuinka usein keittiössänne on mahdollista saada/ tilata erikseen kasvisruokaa pääruoaksi, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla

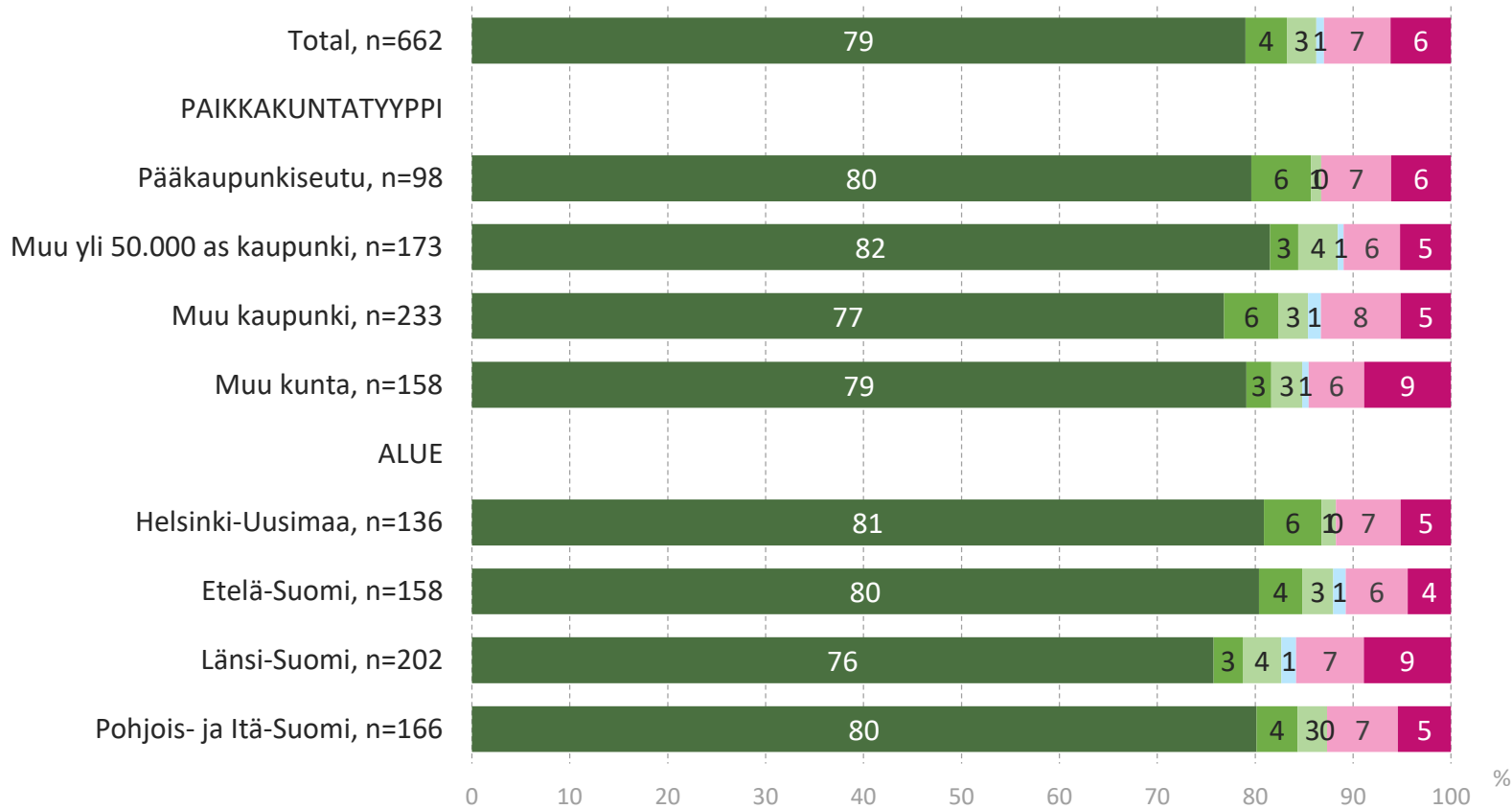


- Kasvisruokaa on mahdollista saada/tilata erikseen pääruoaksi useimmissa keittiöissä, etenkin ruokaravintoloissa, kouluissa/oppilaitoksissa ja kunnallisissa keskuskeittiöissä.
- Lähes joka neljännessä alle 100 annosmäärän keittiössä kasvisruokaa voi saada/tilata erikseen harvemmin kuin kerran kuukaudessa tai ei koskaan.

n=kaikki vastaajat

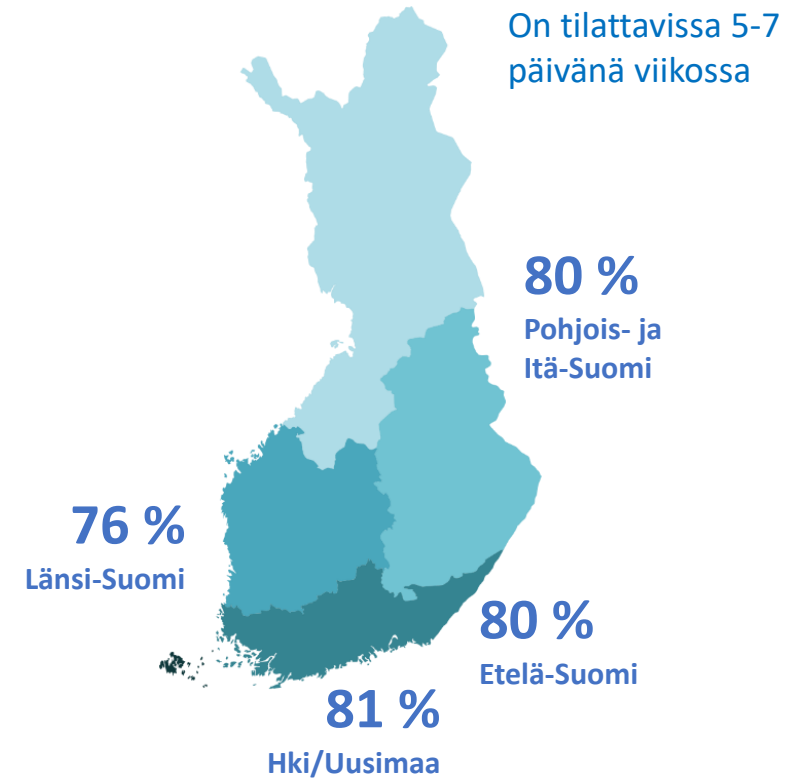
# Kuinka usein keittiössänne on mahdollista saada/ tilata erikseen kasvisruokaa pääruoaksi, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla

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



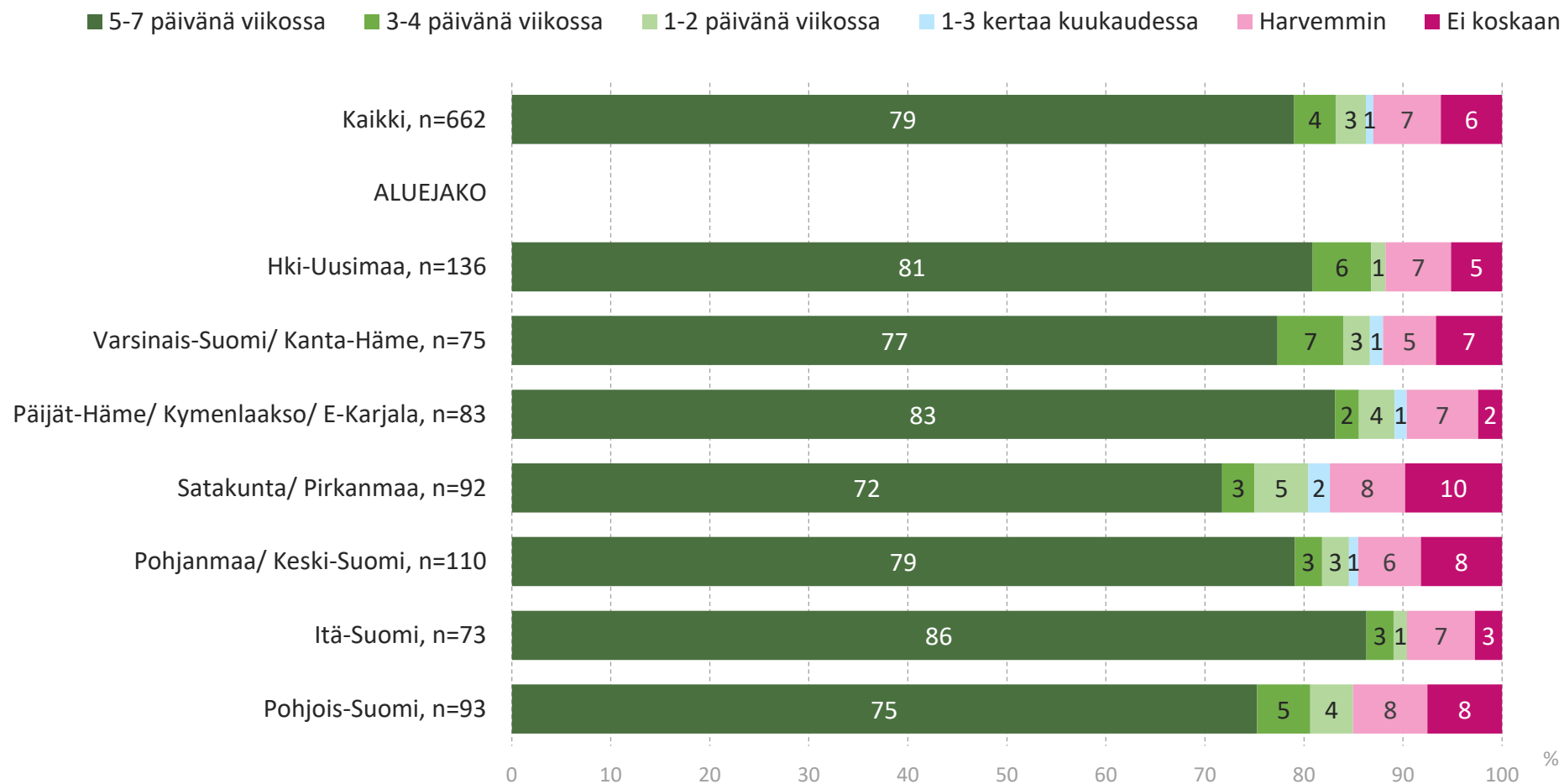
n=kaikki vastaajat

**Eri puolilla Suomea on yhtäläisesti mahdollista saada/tilata erikseen kasvisruokaa**



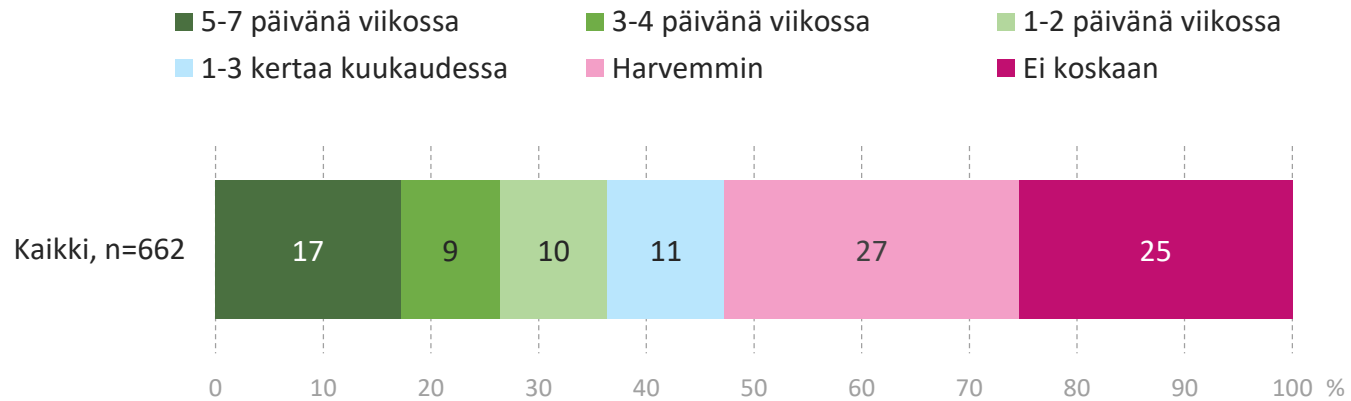


# Kuinka usein keittiössänne on mahdollista saada/ tilata erikseen kasvisruokaa pääruoaksi, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla

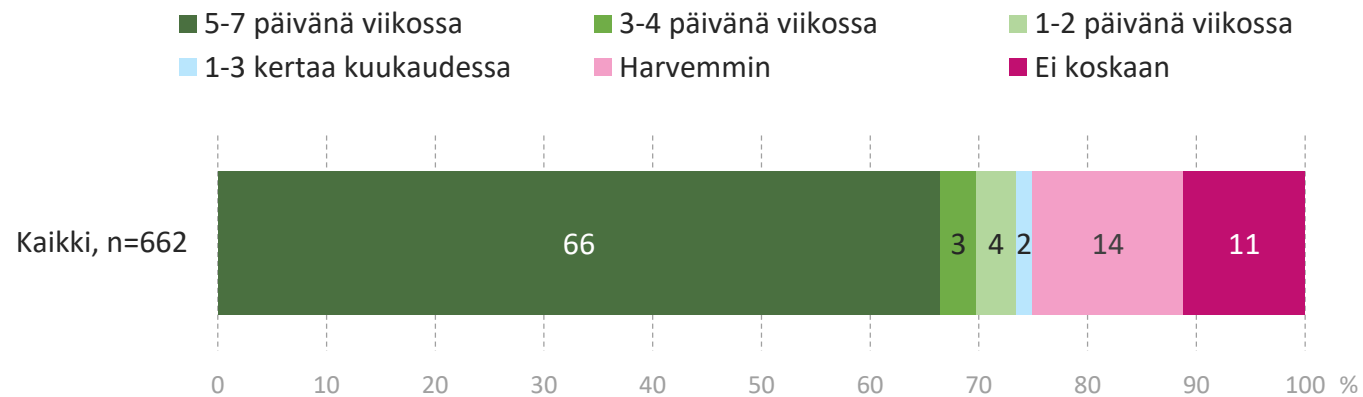


n=kaikki vastaajat

Kuinka usein keittiössänne on tarjolla vegaaniruokaa pääruokana siten, että se on kaikille vapaasti saatavilla

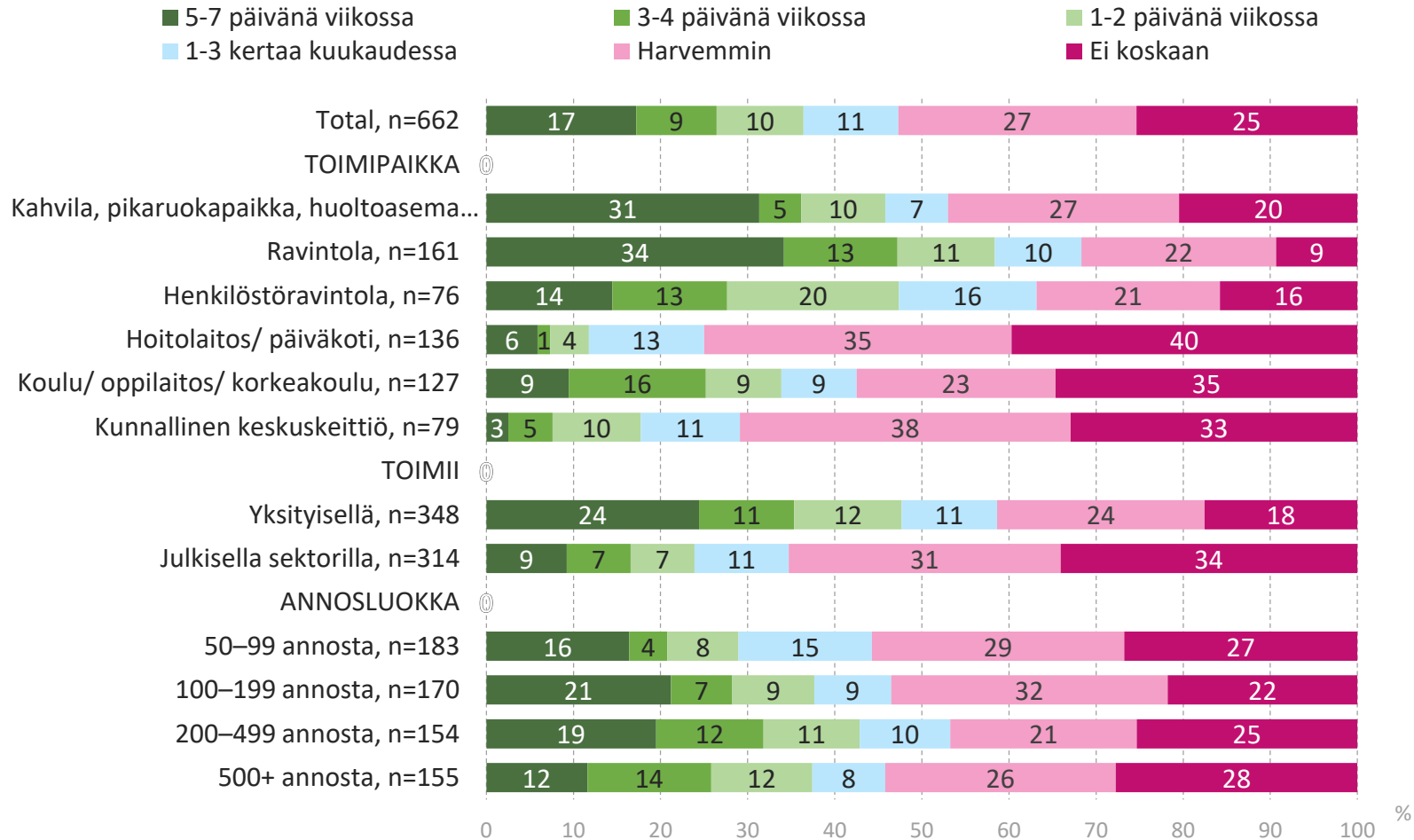


Kuinka usein keittiössänne on mahdollista saada/ tilata erikseen vegaani-ruokaa pääruoaksi, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla



n=kaikki vastaajat

# Kuinka usein keittiössänne on tarjolla vegaaniruokaa pääruokana siten, että se on kaikille vapaasti saatavilla

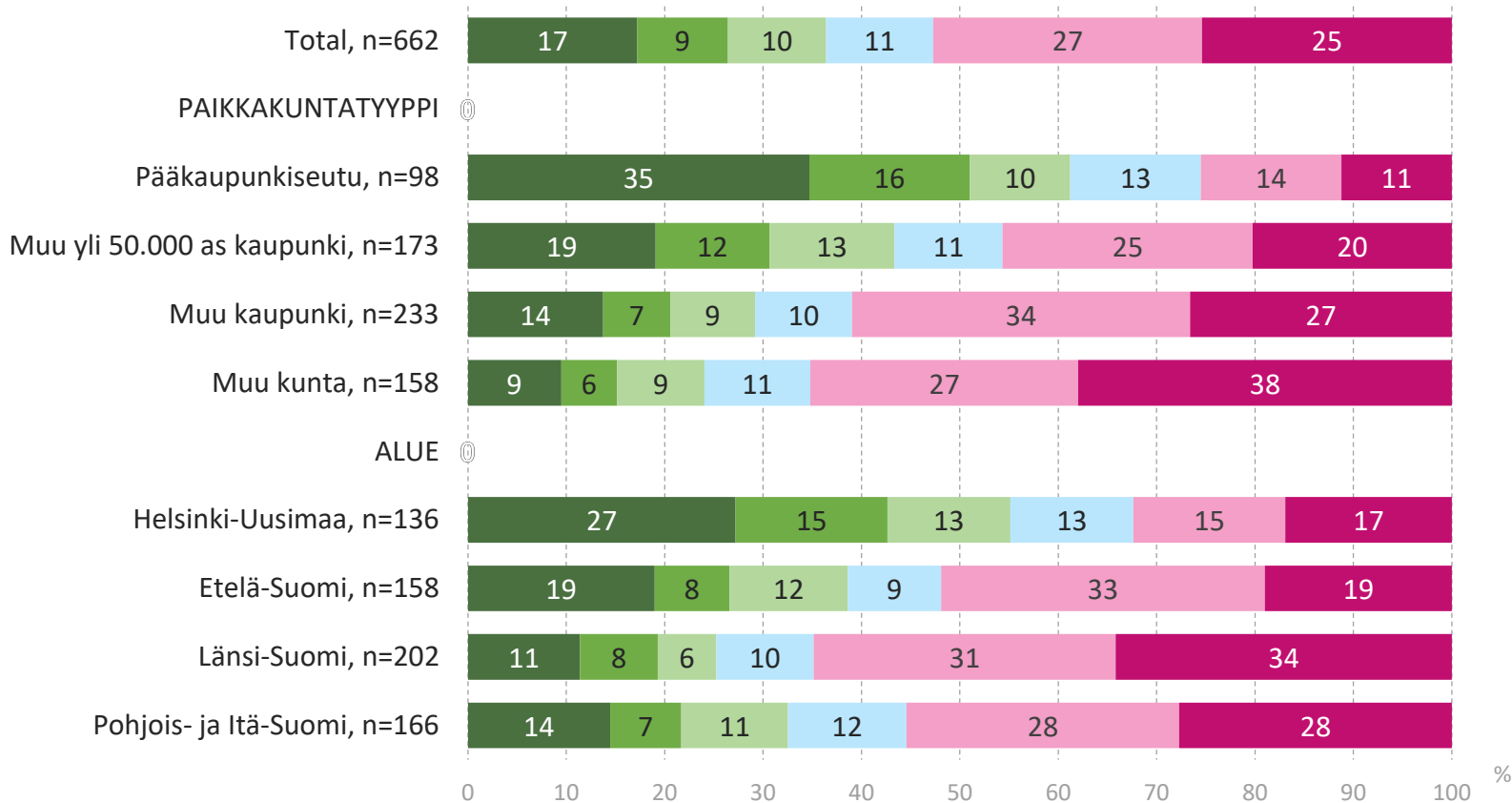


- Myös vegaaniruuan tarjoaminen pääruokana on selvästi yleisempää yksityisellä sektorilla kuin julkisen sektorin keittiöissä.
- Etenkin vanhainkodeissa, päiväkodeissa ja kunnallisissa keskuskeittiöissä vegaaniruokaa on tarjolla harvemmin.

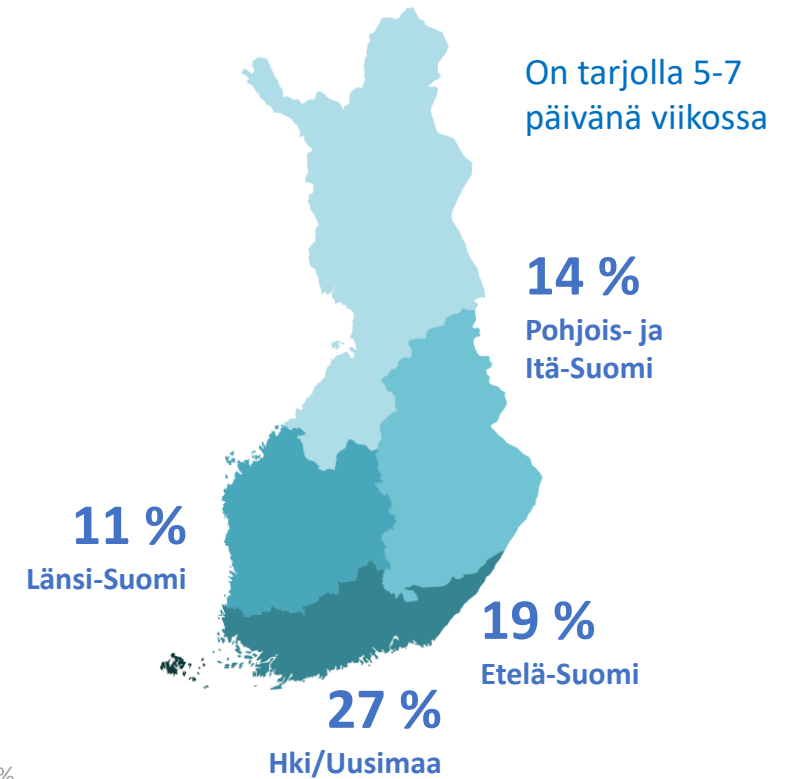
n=kaikki vastaajat

# Kuinka usein keittiössänne on tarjolla vegaaniruokaa 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



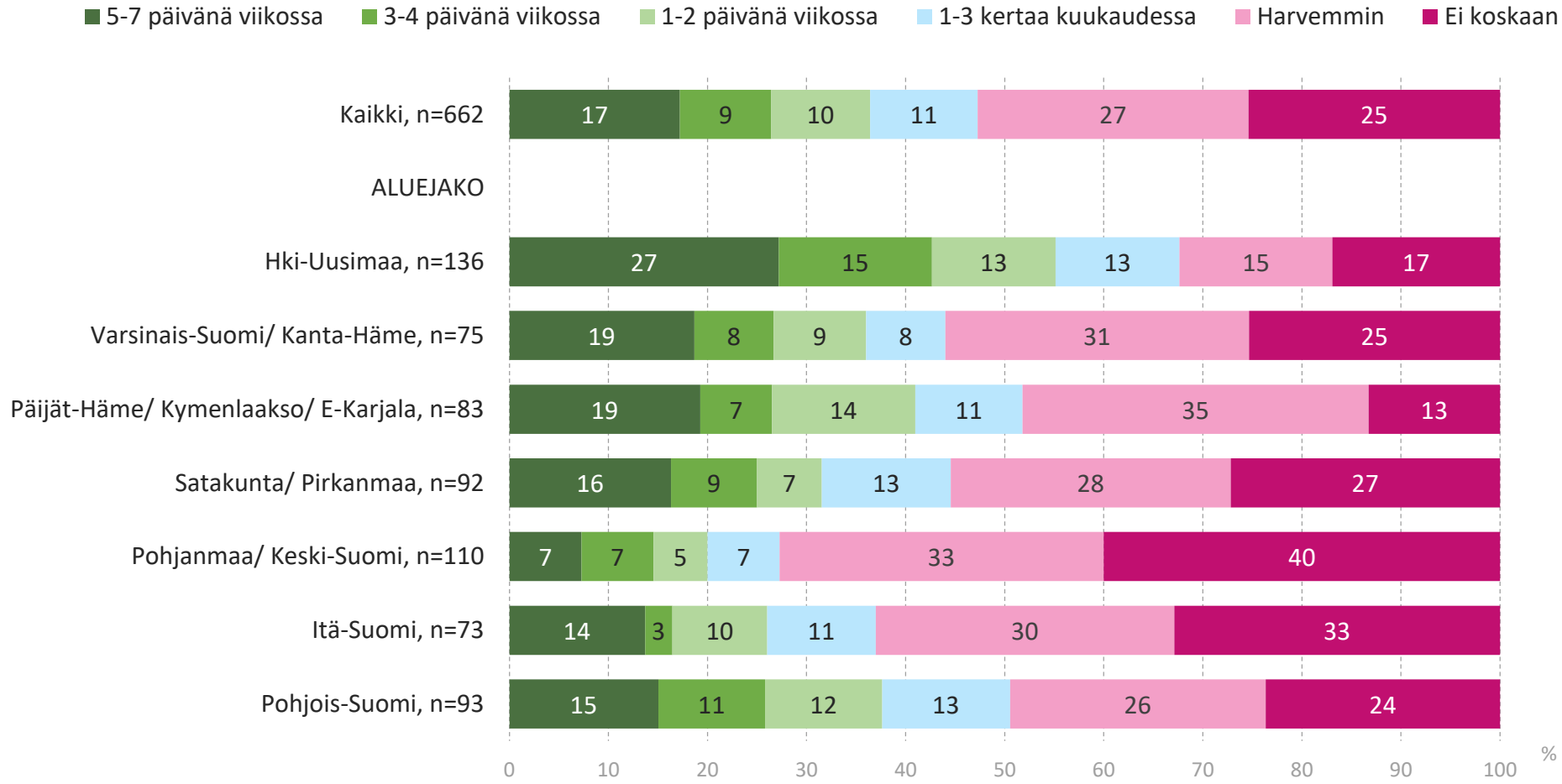
**Kaikille vapaasti saatavilla olevaa vegaaniruokaa tarjotaan etenkin Hki-Uusimaan suuralueella**



n=kaikki vastaajat

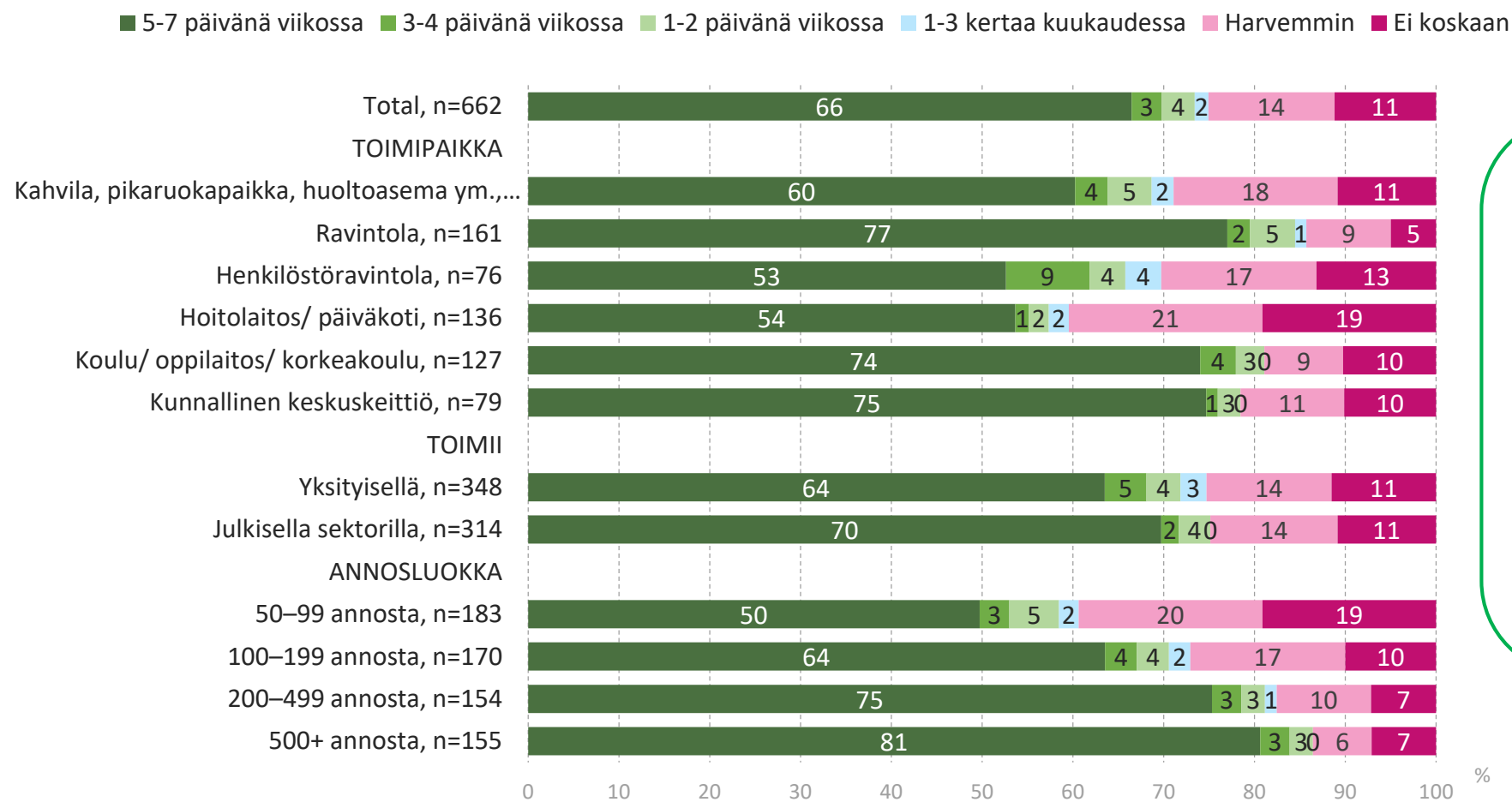


# Kuinka usein keittiössänne on tarjolla vegaaniruokaa pääruokana siten, että se on kaikille vapaasti saatavilla



n=kaikki vastaajat

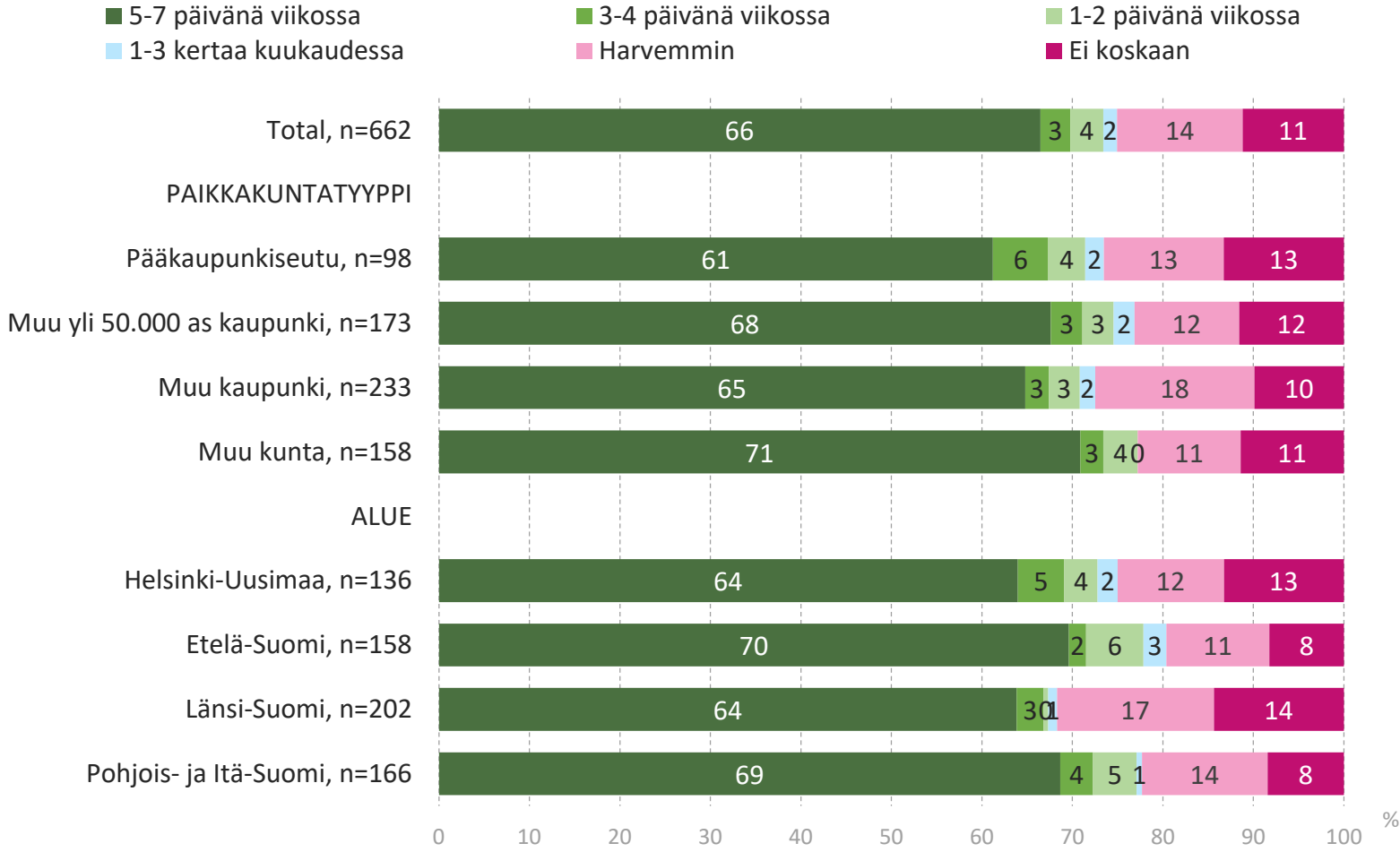
# Kuinka usein keittiössänne on mahdollista saada/ tilata erikseen vegaaniruokaa pääruoaksi, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla



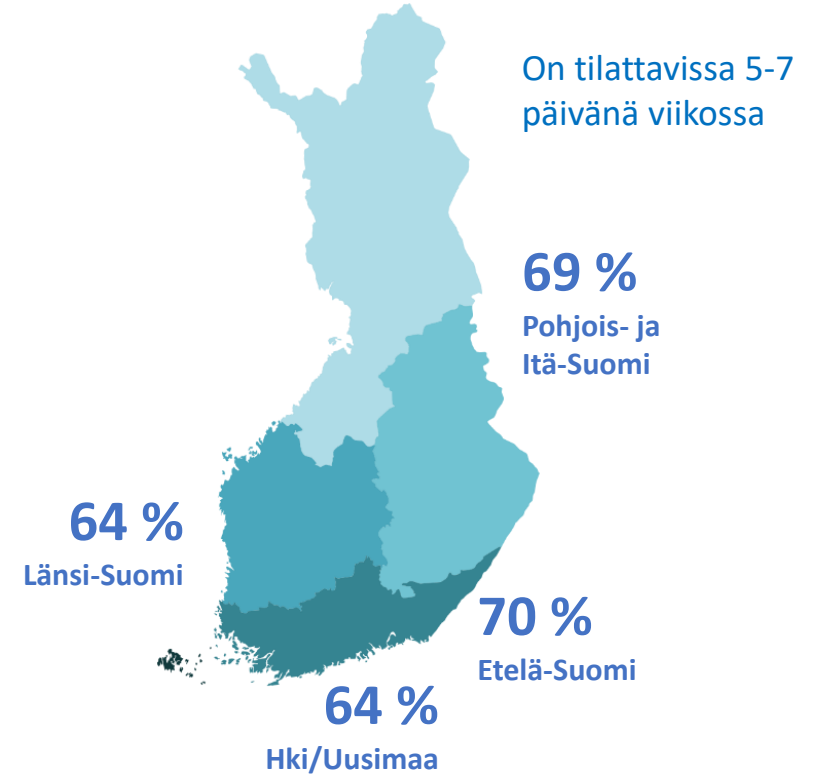
- Julkisen sektorin keittiöissä on kuitenkin mahdollista saada/ tilata erikseen vegeaaniruokaa, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla, etenkin oppilaitoksissa ja kunnallisissa keskuskeittiöissä.
- Hoitolaitoksissa, päiväkodeissa ja alle 100 annosmäärän keittiöissä vegeaaniruokan saaminen/ tilaaminen erikseen ei aina onnistu.

n=kaikki vastaajat

# Kuinka usein keittiössänne on mahdollista saada/ tilata erikseen vegaaniruokaa pääruoaksi, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla

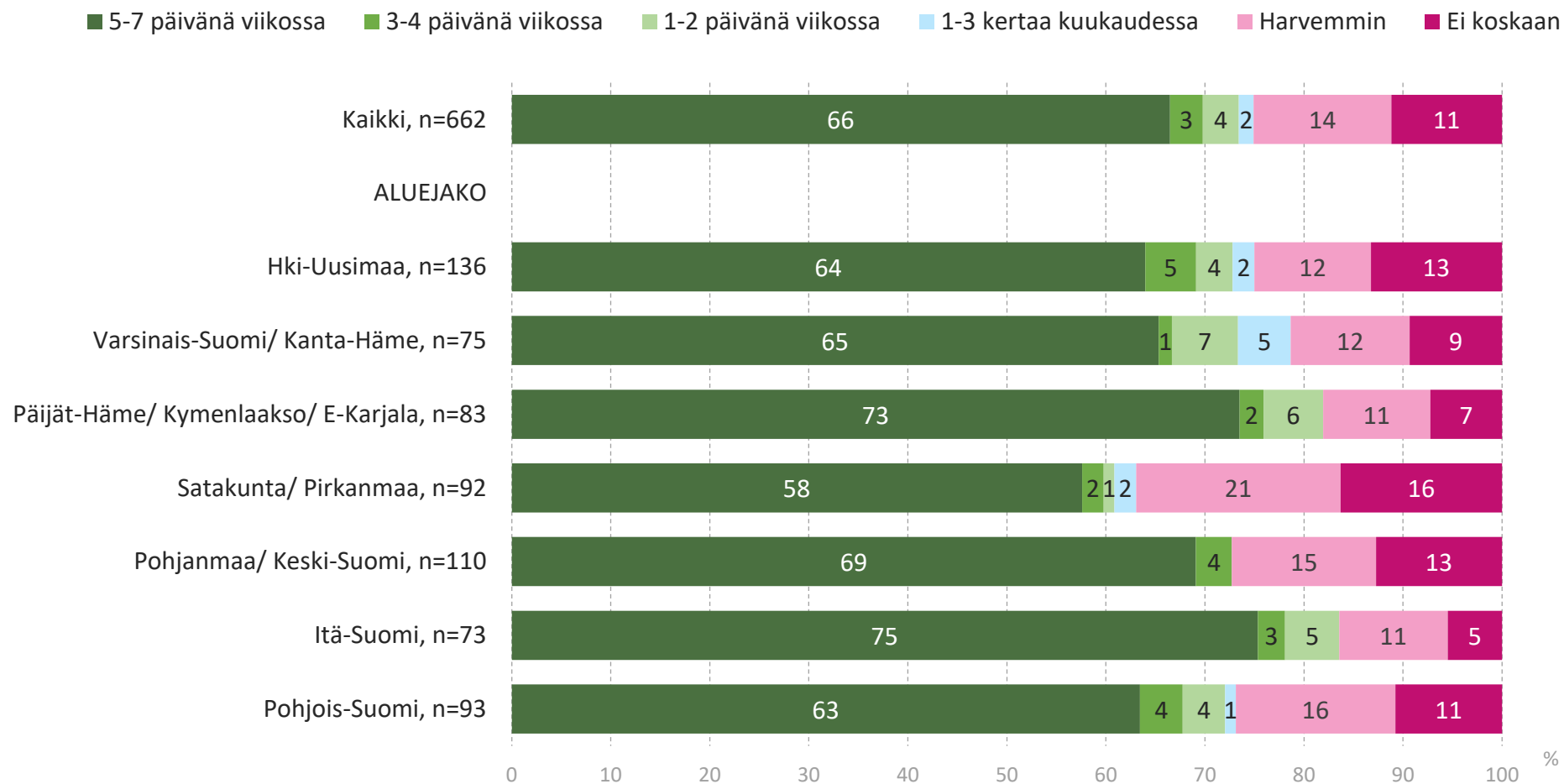


**Vegaaniruokaa on mahdollista saada/ tilata erikseen yhtäläisesti eri suuralueilla**



n=kaikki vastaajat

# Kuinka usein keittiössänne on mahdollista saada/ tilata erikseen vegaaniruokaa pääruoaksi, vaikka sitä ei olisi kaikille saatavilla

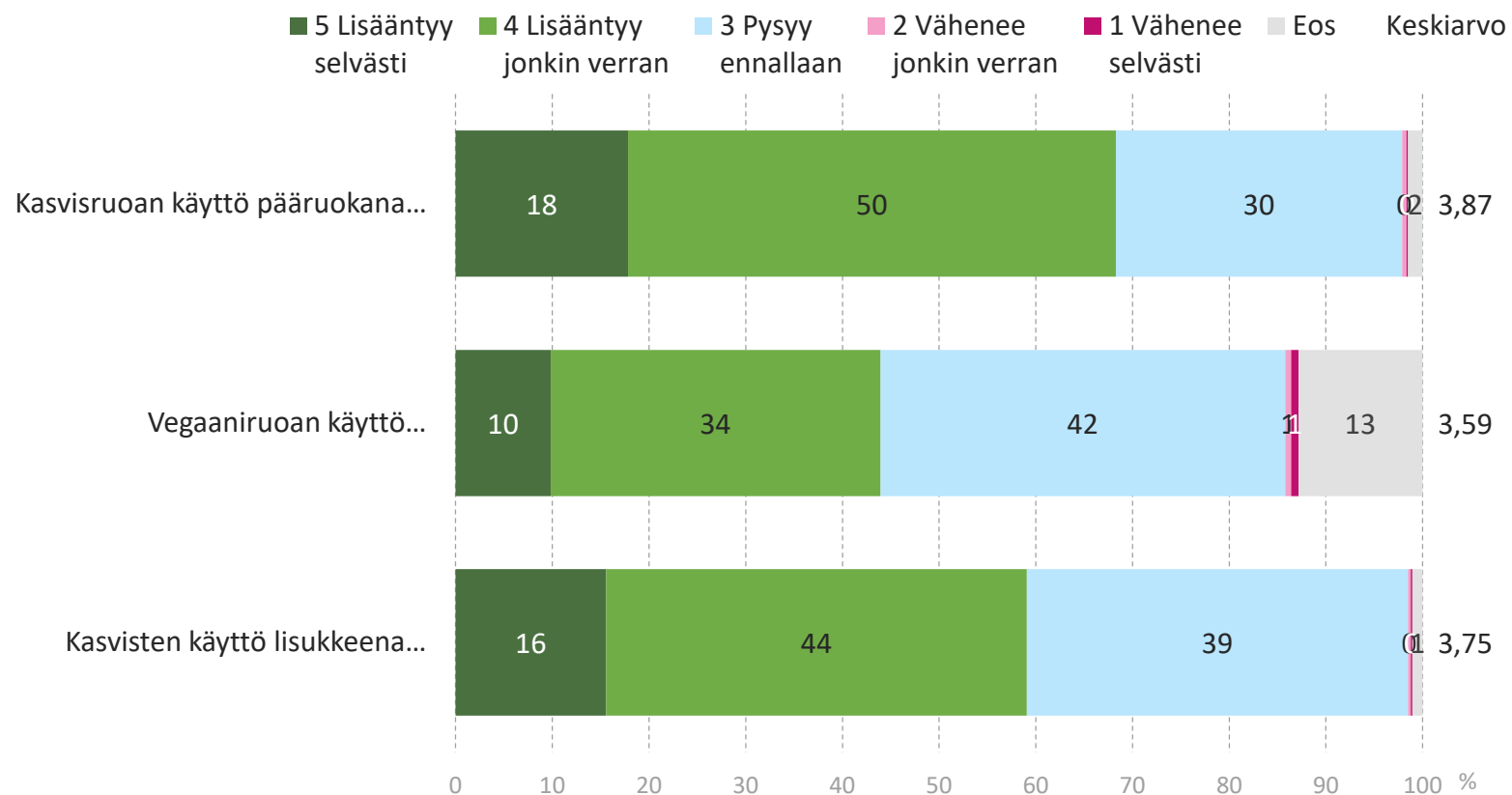


n=kaikki vastaajat



# Arviot kasvisruoan/ kasvisten käytön kehittymisestä ammattikeittiöissä

# Arvioi kasvis-/vegaaniruoan/kasvisten käytön kehittymisestä keittiössänne seuraavien 12 kk aikana



## Arvioi lisäävänsä:

68%

Kasvisruoan käyttöä pääruokana

44%

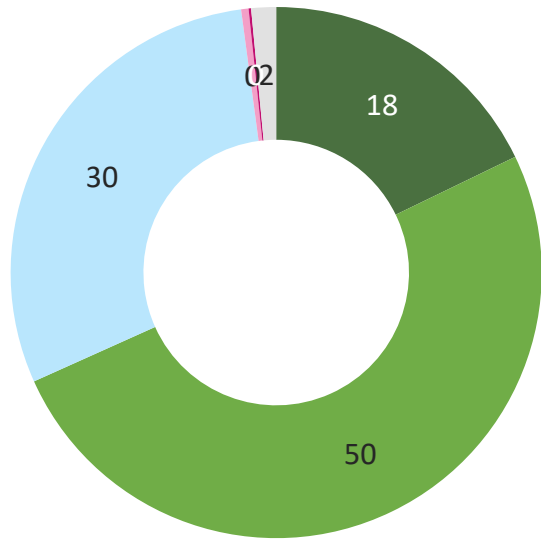
Vegaaniruoan käyttöä

60%

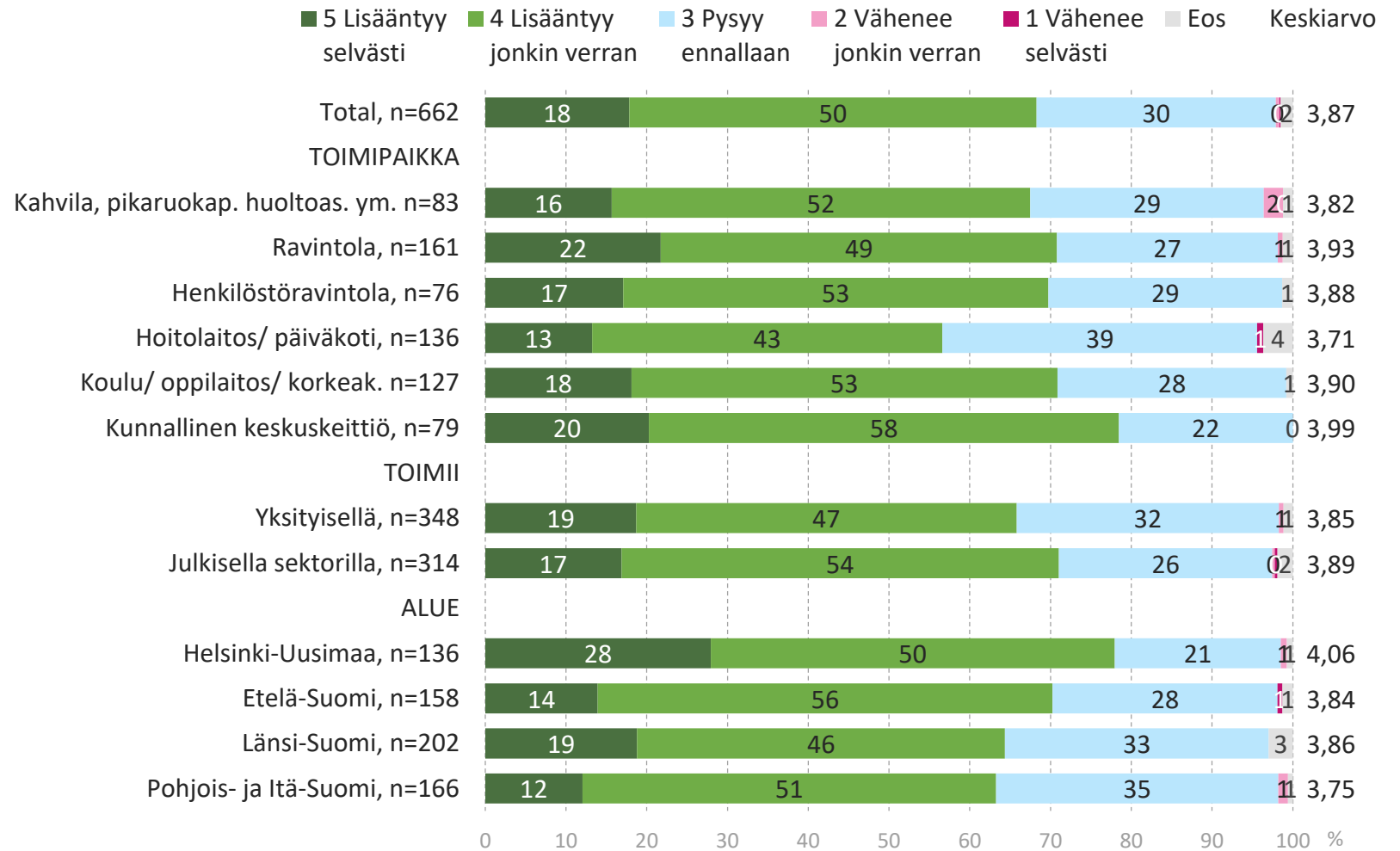
Kasvisten käyttöä lisukkeena

n=kaikki vastaajat

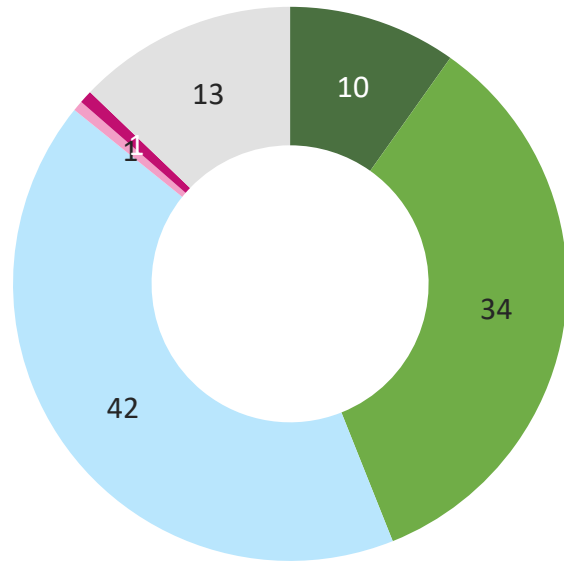
# Miten arvioitte kasvisruoan käytön pääruokana kehittyvän keittiössänne seuraavien 12 kk aikana? Kasvisruoan käyttö...



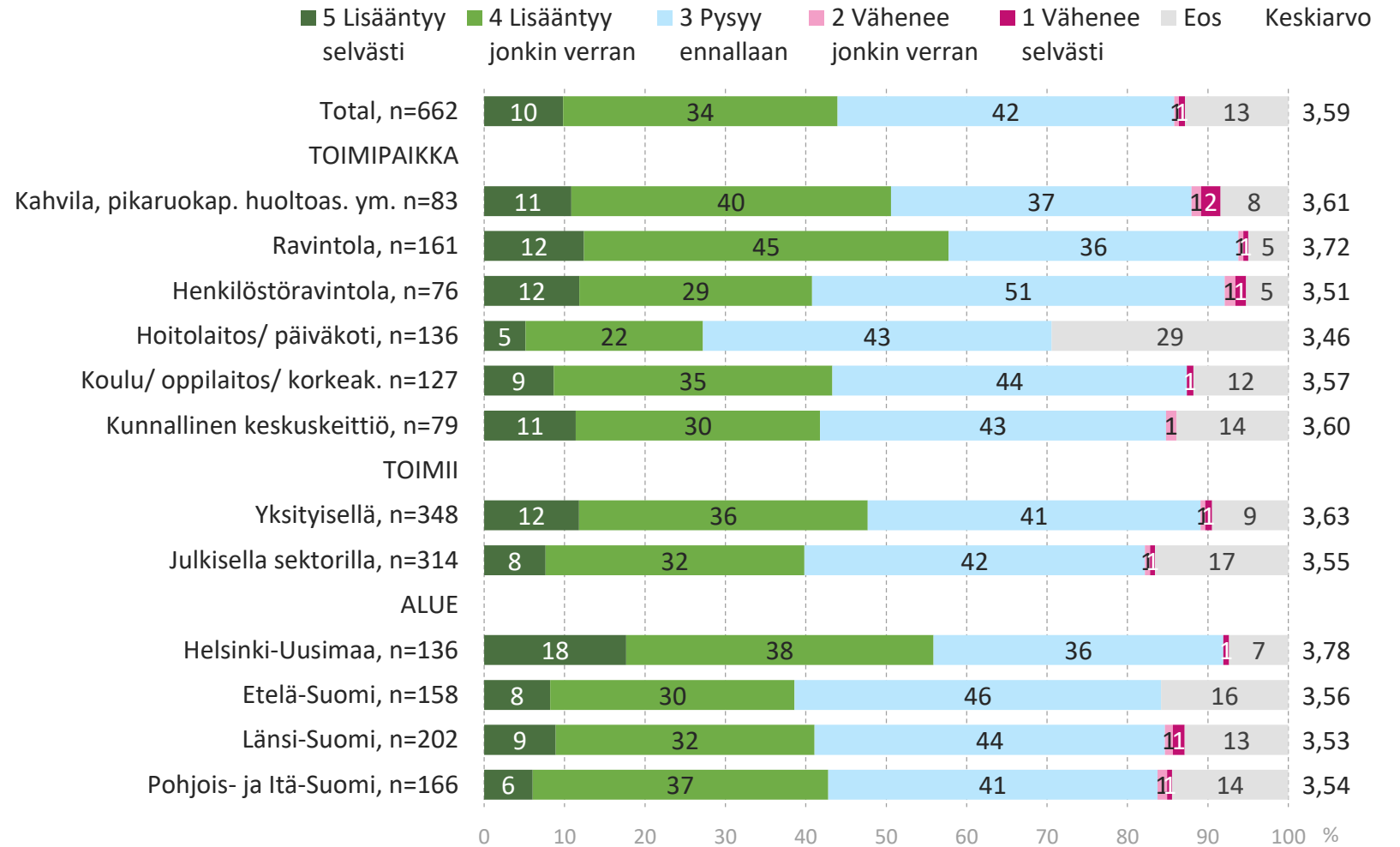
n=kaikki vastaajat



# Miten arvioitte vegaaniruoan käytön kehittyvän keittiössänne seuraavien 12 kk aikana? Vegaaniruoan käyttö...

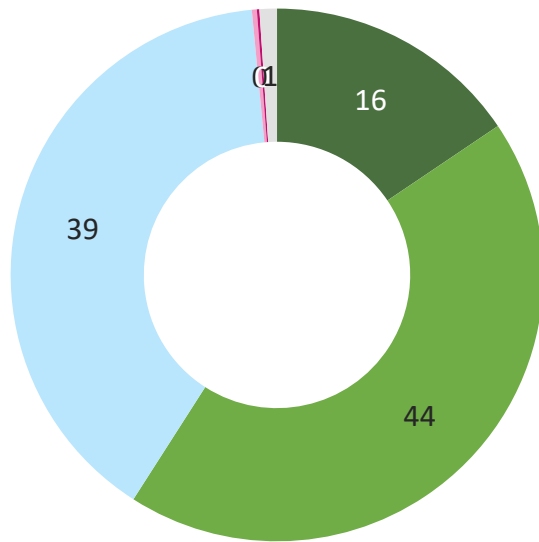


n=kaikki vastaajat

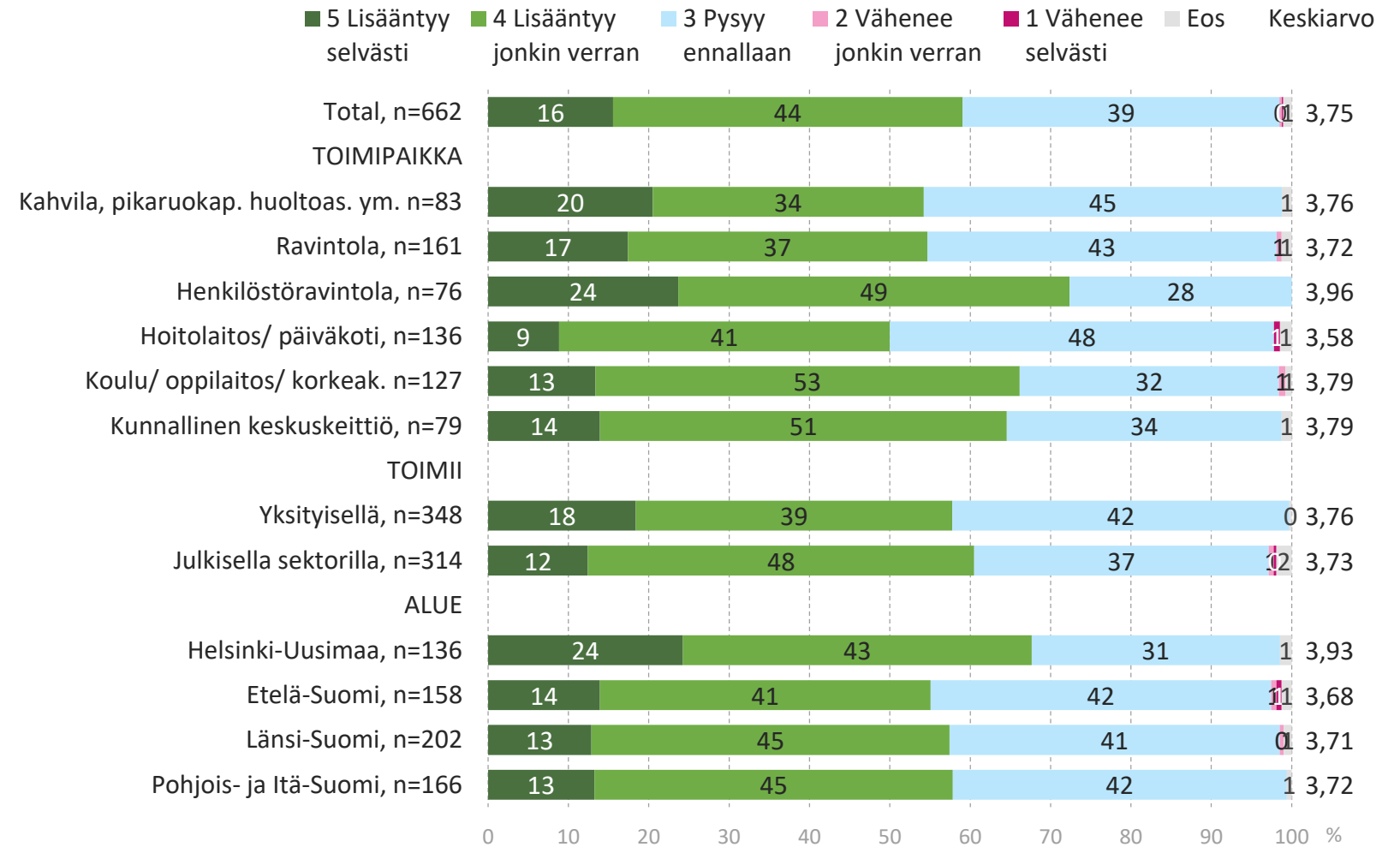




# Miten arvioitte kasvisten käytön lisukkeena kehittyvän keittiössänne seuraavien 12 kk aikana? Kasvisten käyttö lisukkeena...



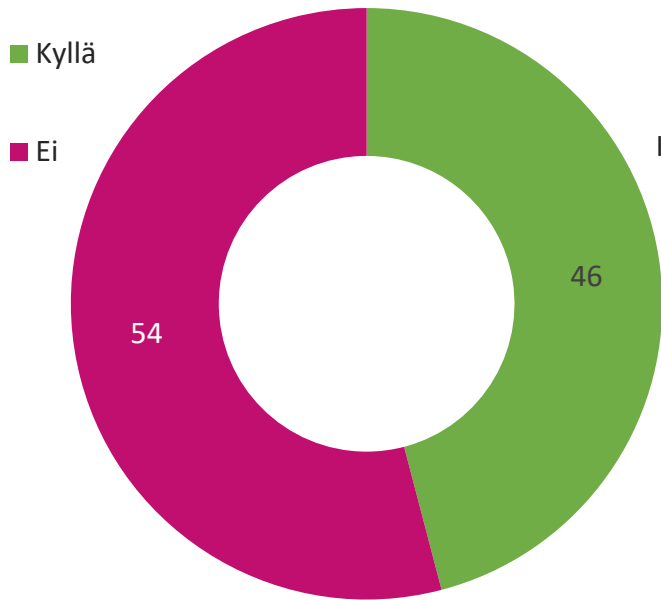
n=kaikki vastaajat



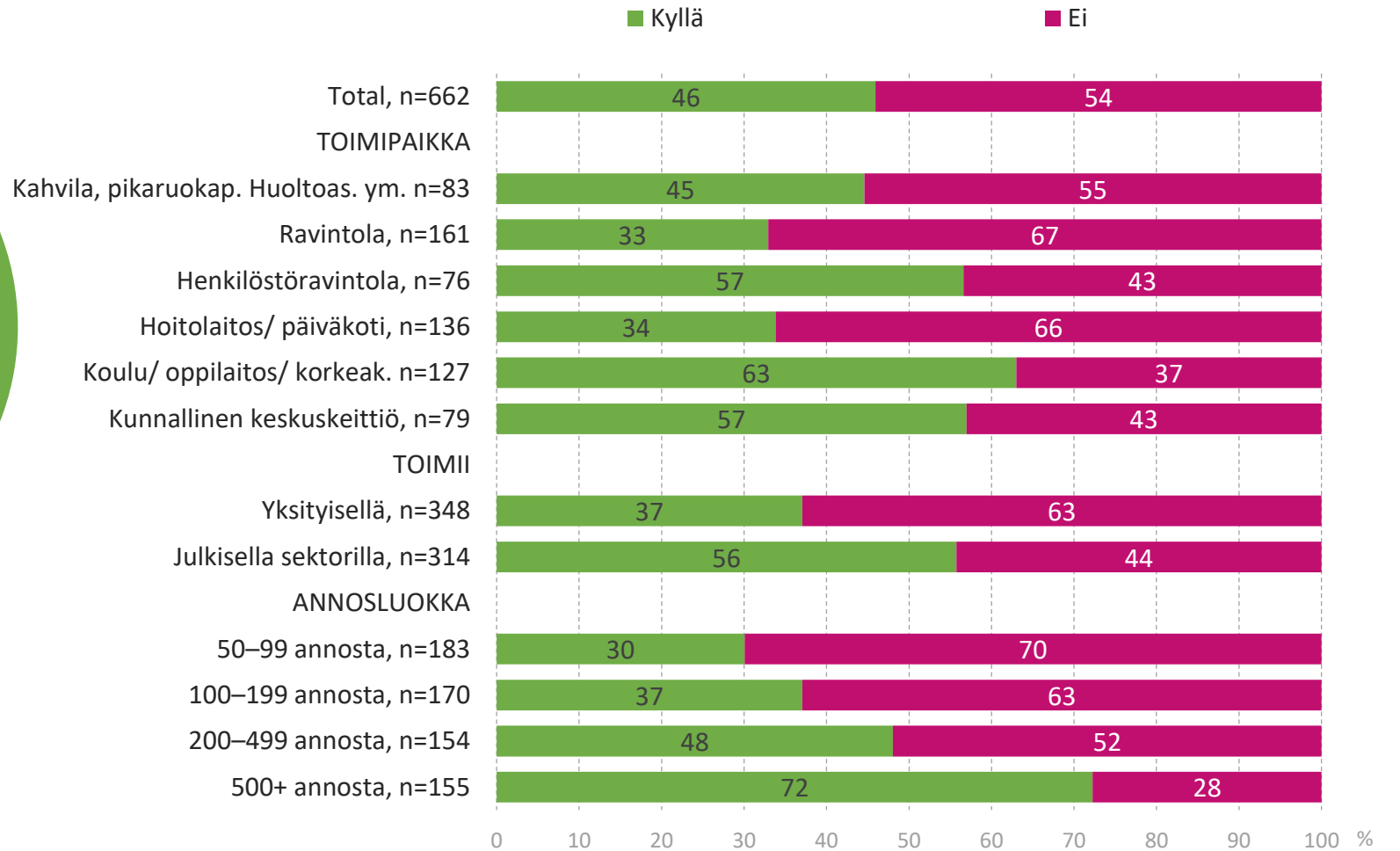


# Ruokahävikki

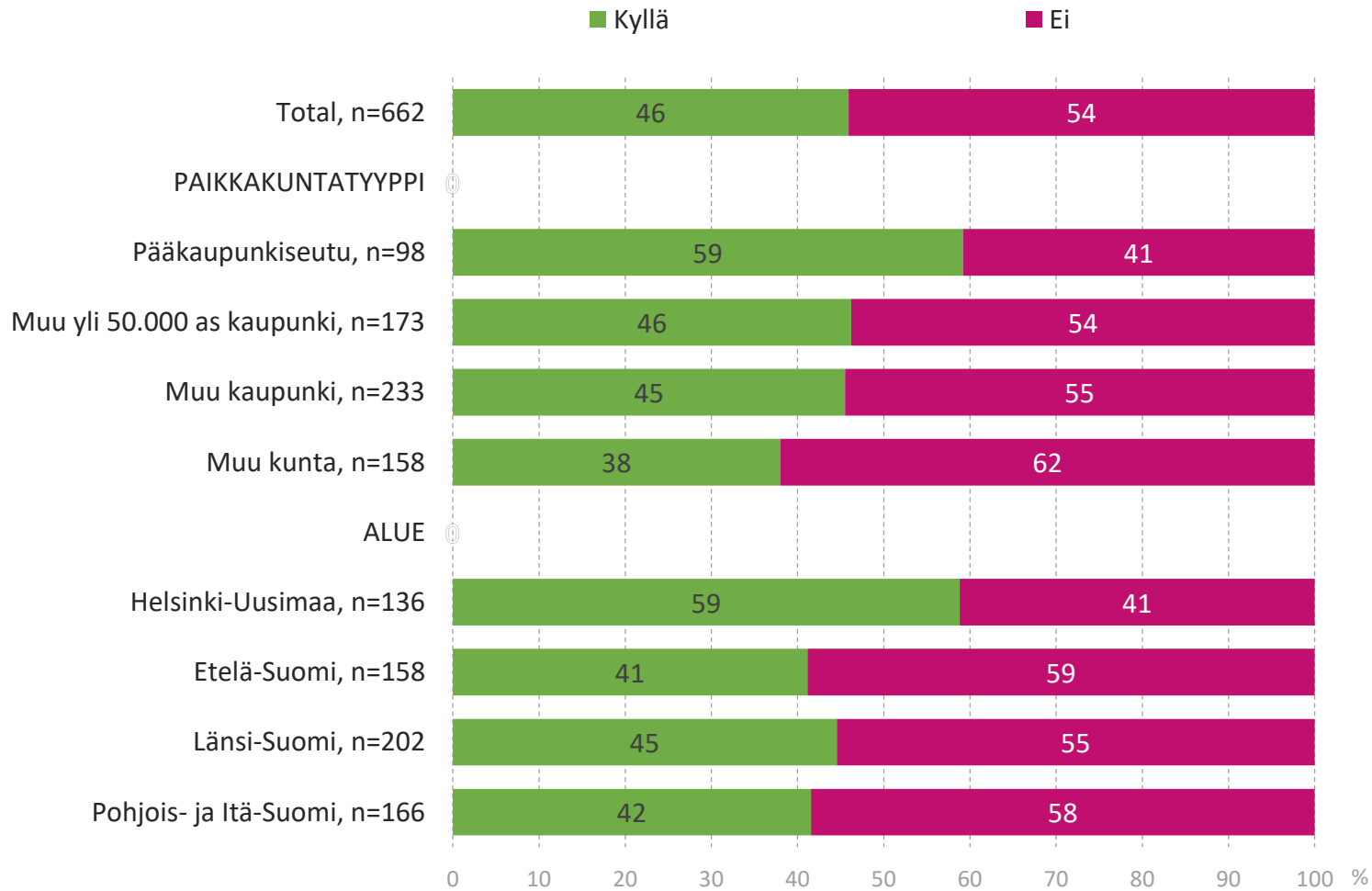
# Punnitaanko keittiössänne ruokahävikkiä



n=kaikki vastaajat

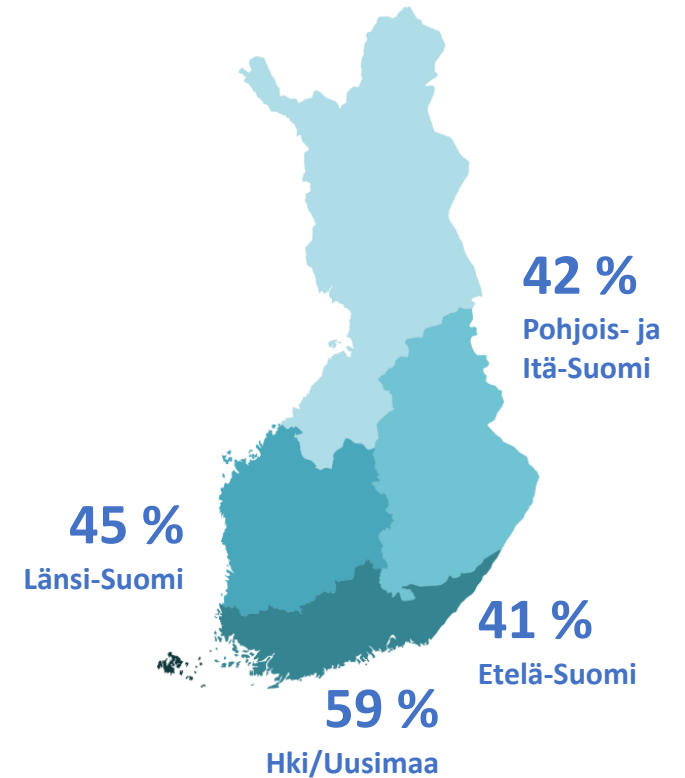


# Punnitaanko keittiössänne ruokahävikkiä



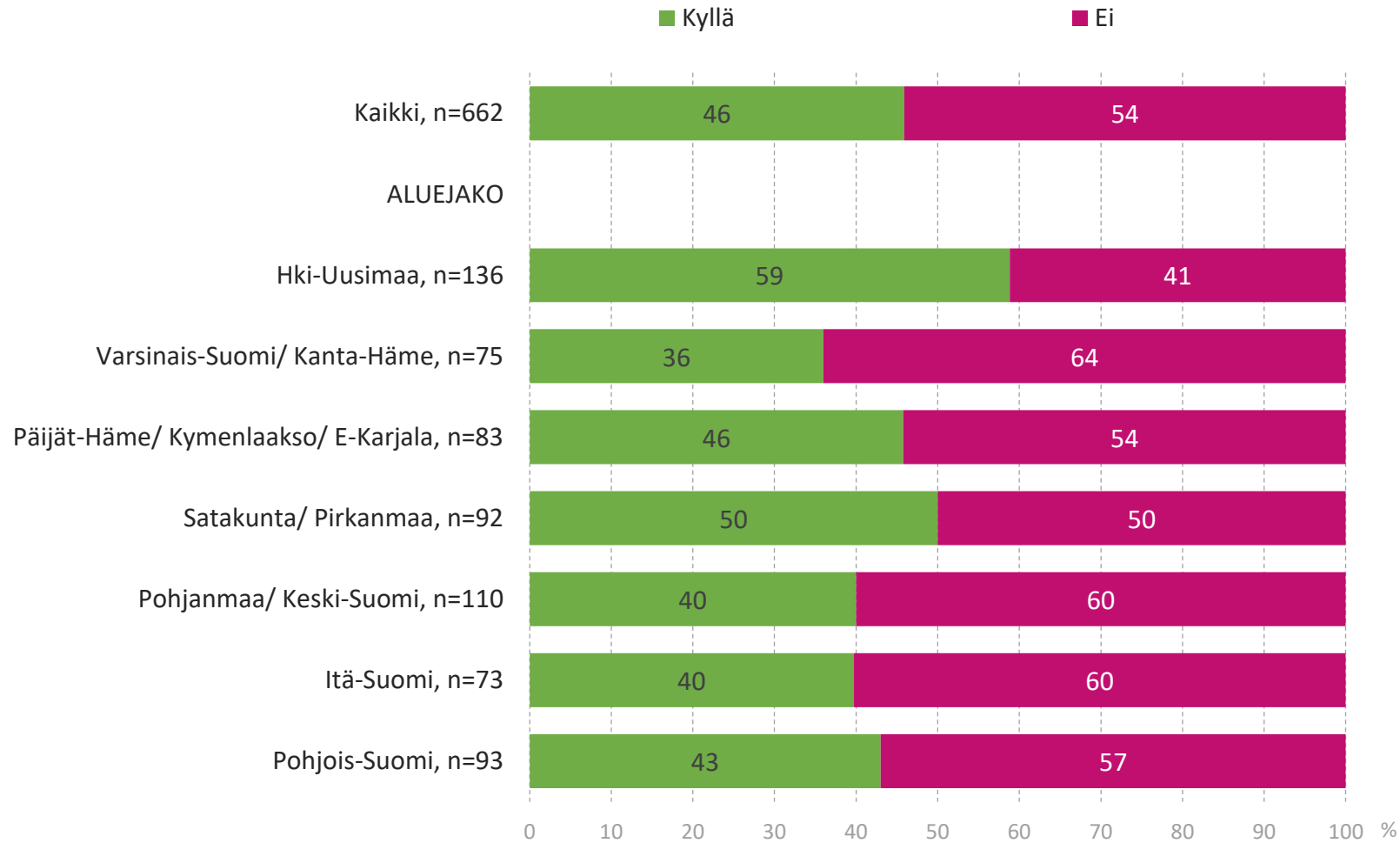
n=kaikki vastaajat

## Ruokahävikkiä punnitaan yleisimmin Helsinki-Uusimaan suuralueella





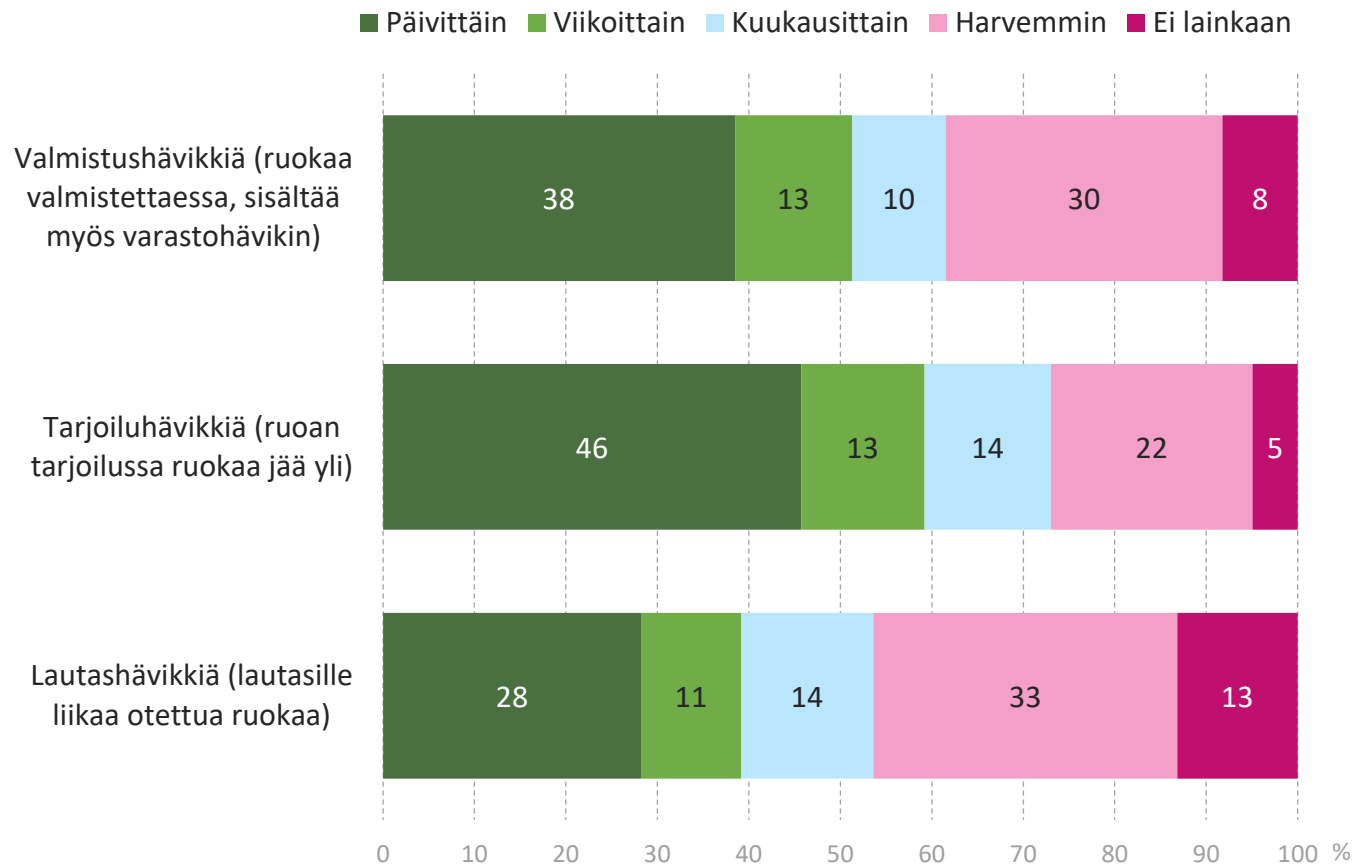
# Punnitaanko keittiössänne ruokahävikkiä



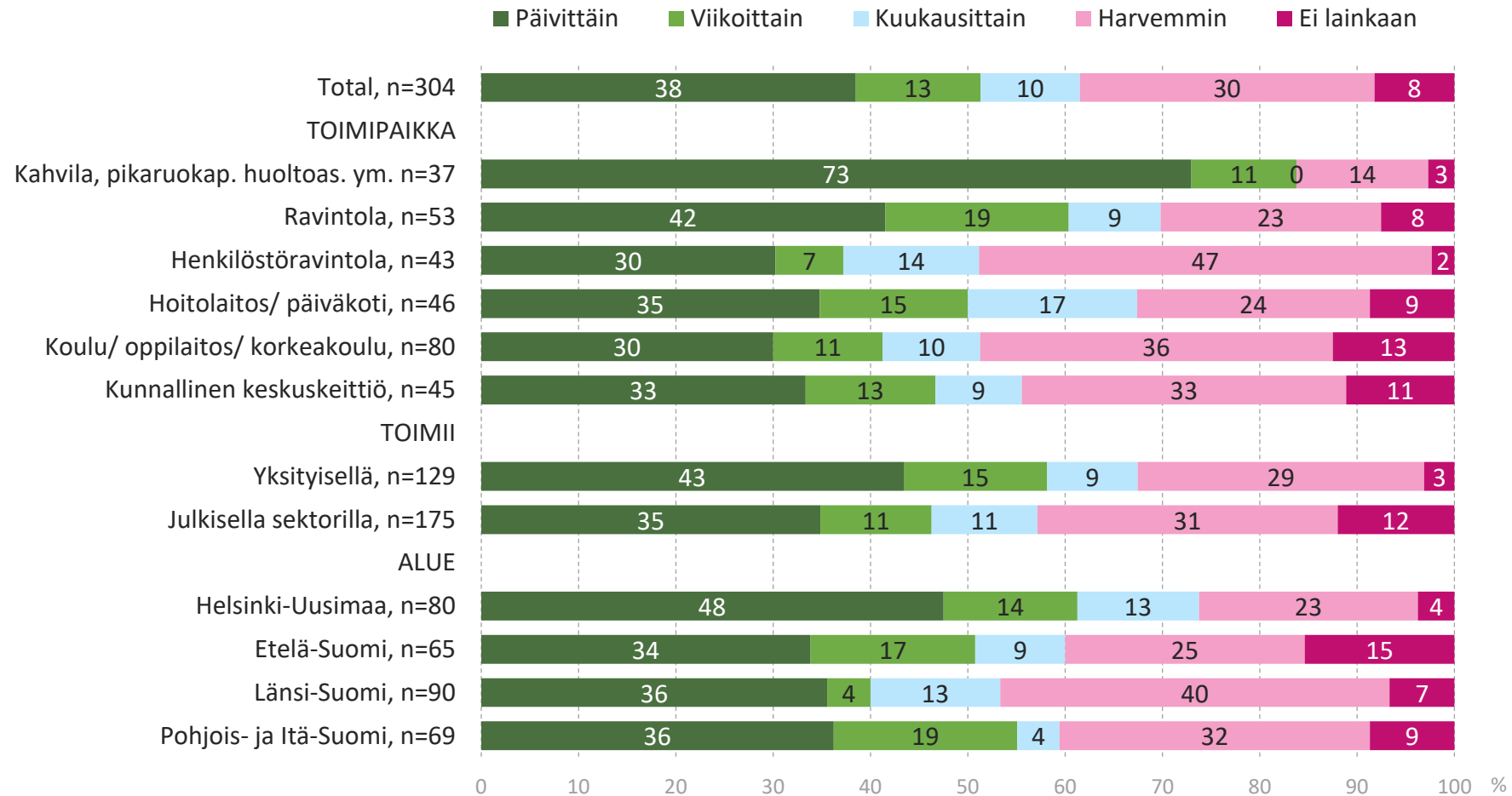
n=kaikki vastaajat

# Kuinka usein keittiössänne punnitaan...

Keittiössä punnitaan ruokahävikki, n=304

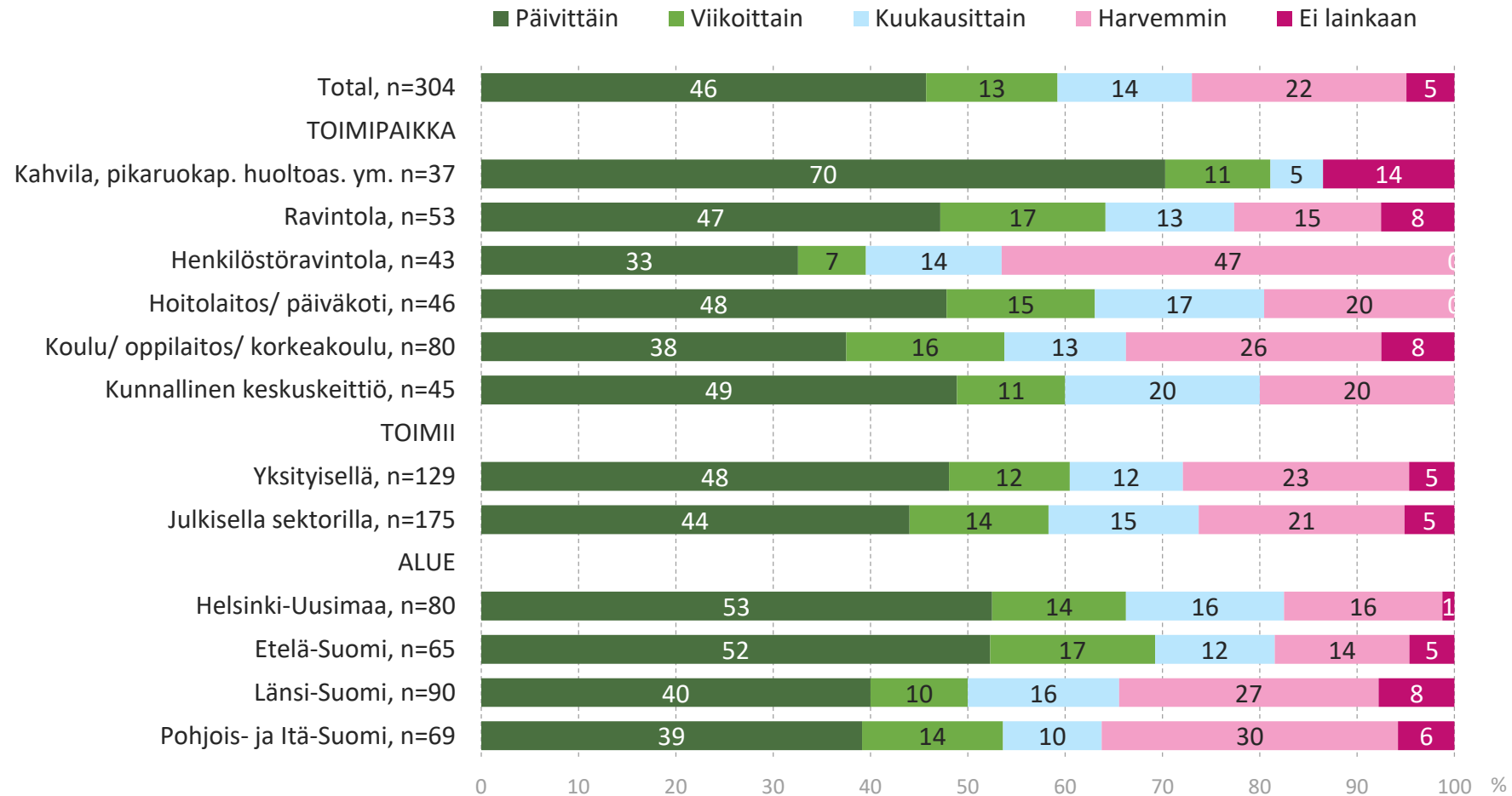


# Kuinka usein keittiössänne punnitaan valmistushävikkiä (ruokaa valmistettaessa, sisältää myös varastohävikin)



Keittiössä punnitaan ruokahävikki, n=304

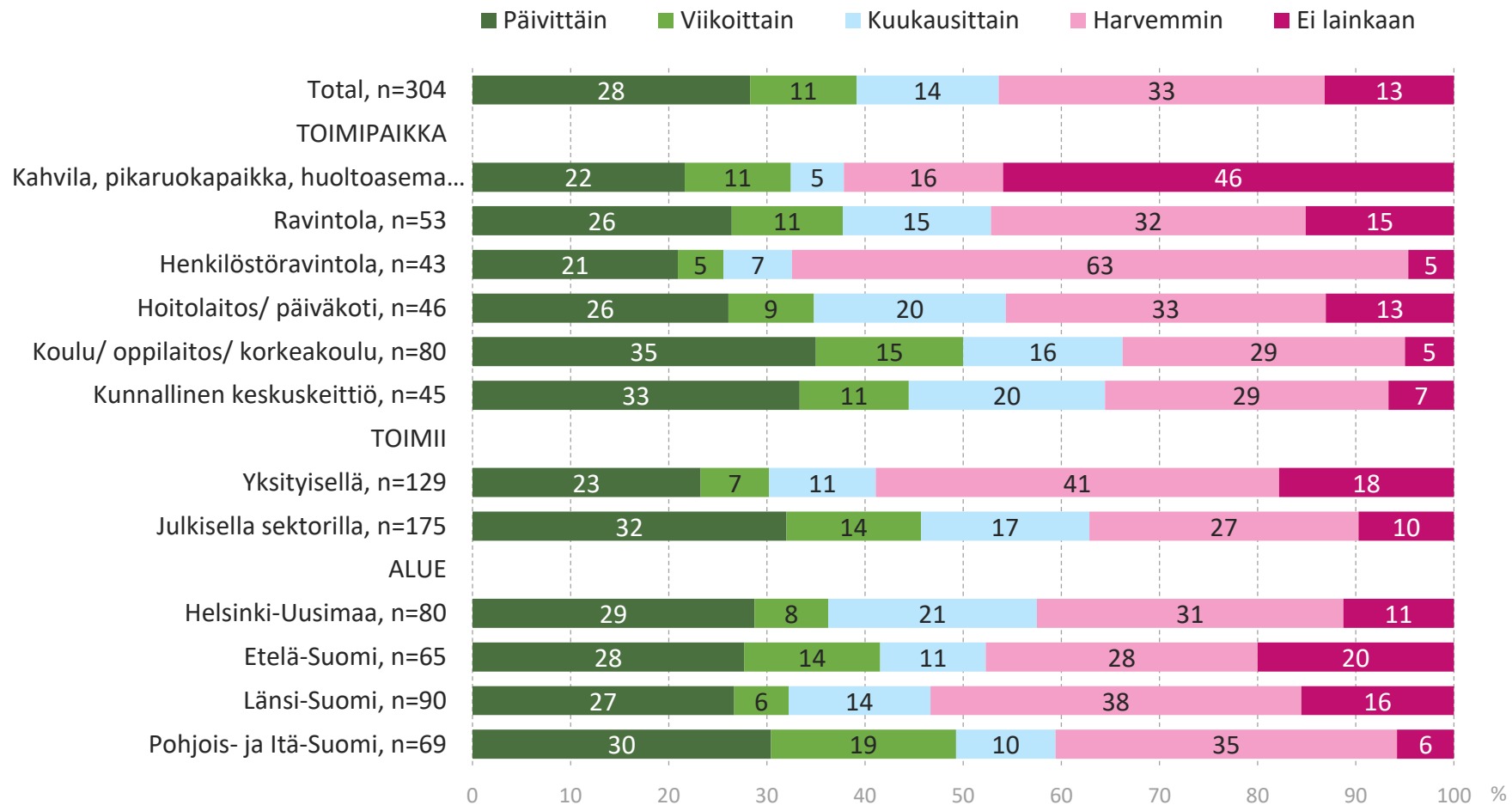
# Kuinka usein keittiössänne punnitaan tarjoiluhävikkiä (ruoan tarjoilussa ruokaa jää yli)



Keittiössä punnitaan ruokahävikki, n=304



# Kuinka usein keittiössänne punnitaan lautashävikkiä (lautasille liikaa otettua ruokaa)

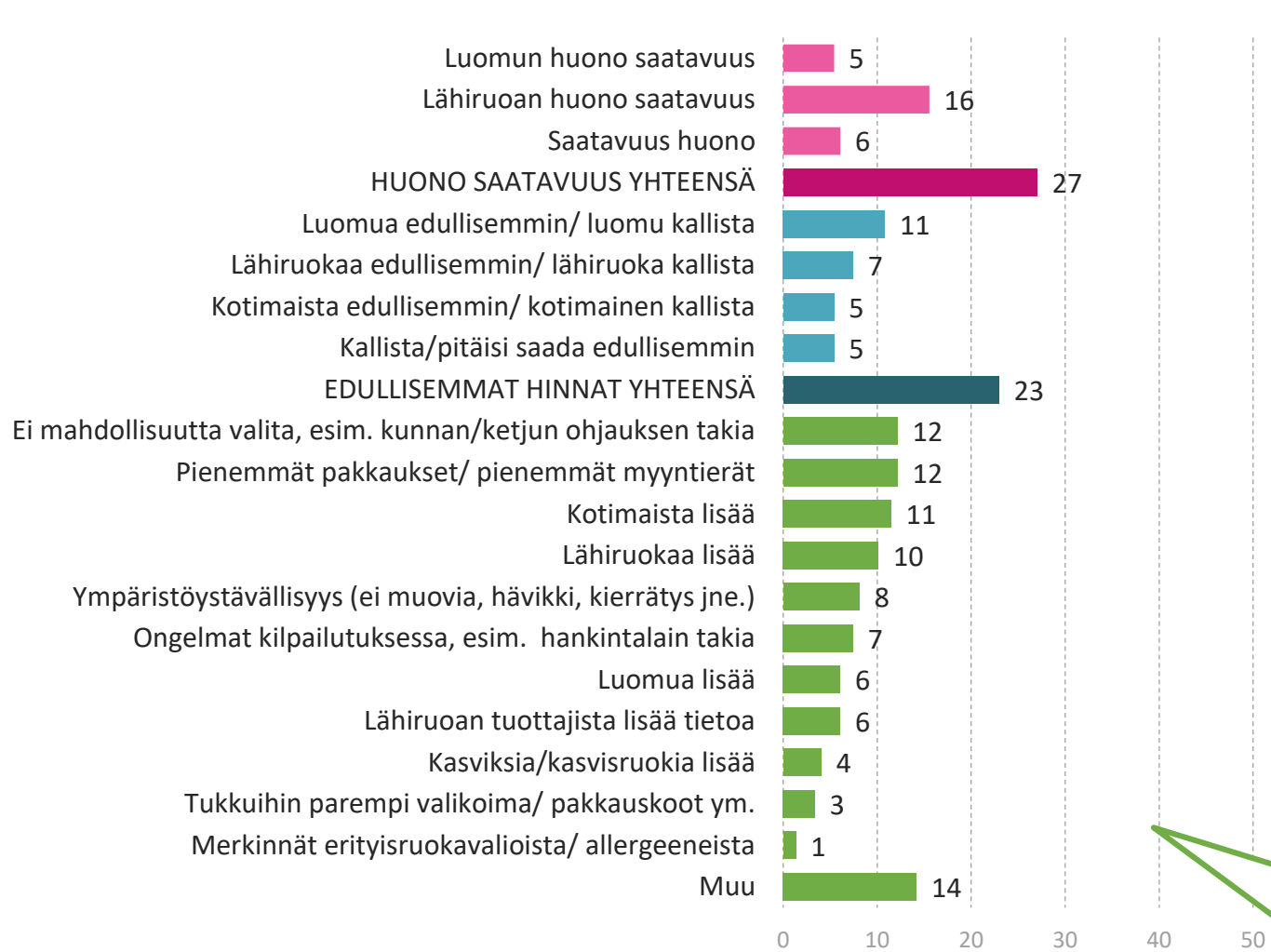


Keittiössä punnitaan ruokahävikki, n=304

# Kehittämistarpeet elintarvikehankinnoissa

Avoimet kommentit koodattu jälkikäteen  
(Sanatarkat kommentit pdf-liitteessä)

# Mitä kehittämistarpeita elintarvikehankinnoissa mielestänne on?



Kehittämistarpeita esittäneet, n=148

*” Lähi- ja luomuruoan käyttö lähes mahdotonta saatavuuden vuoksi.”*

*” Enemmän saisi olla tarjolla kotimaista ja luomua. Hinnat pitäisi kuitenkin saada kohtuulliseksi.”*

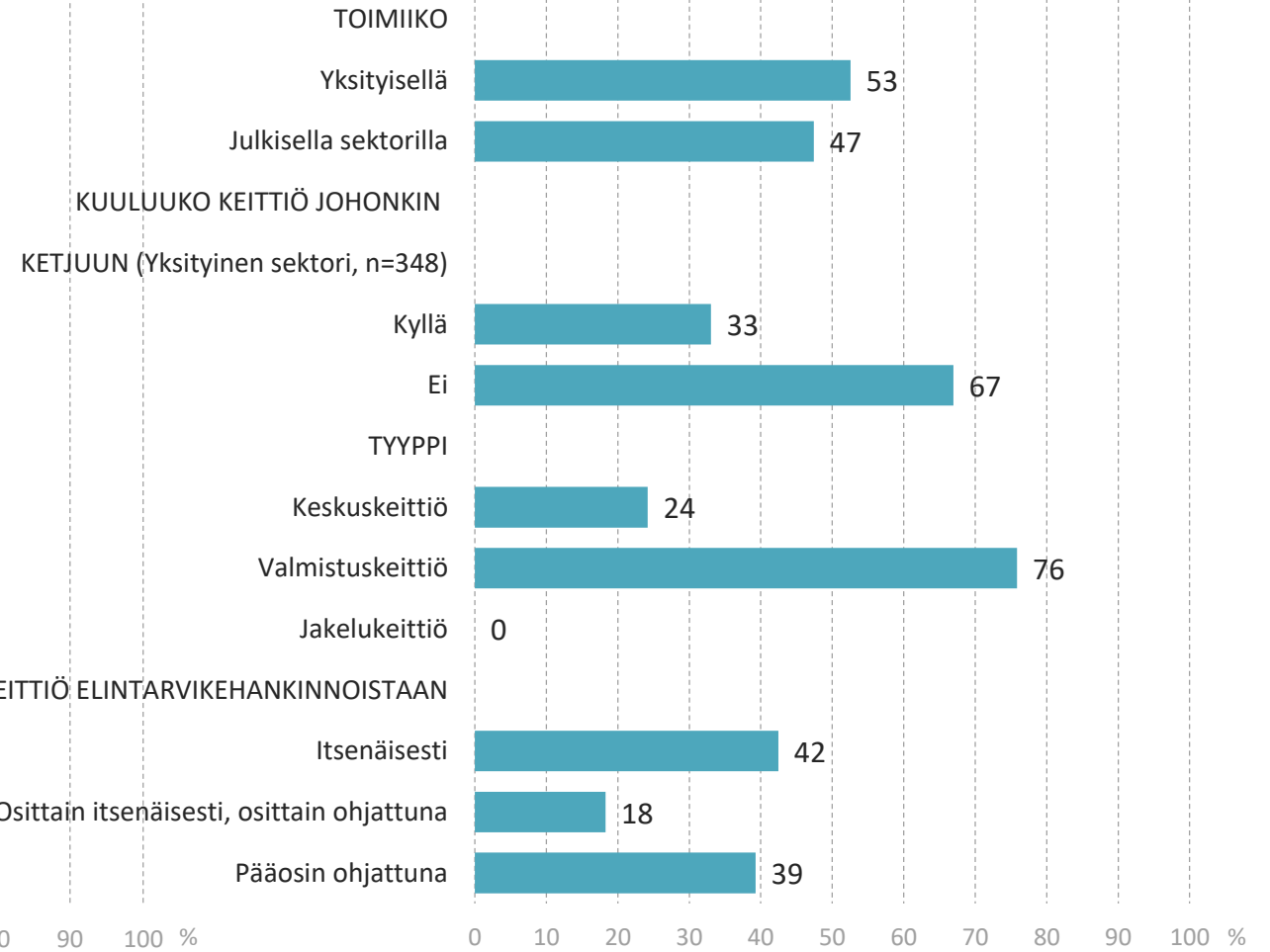
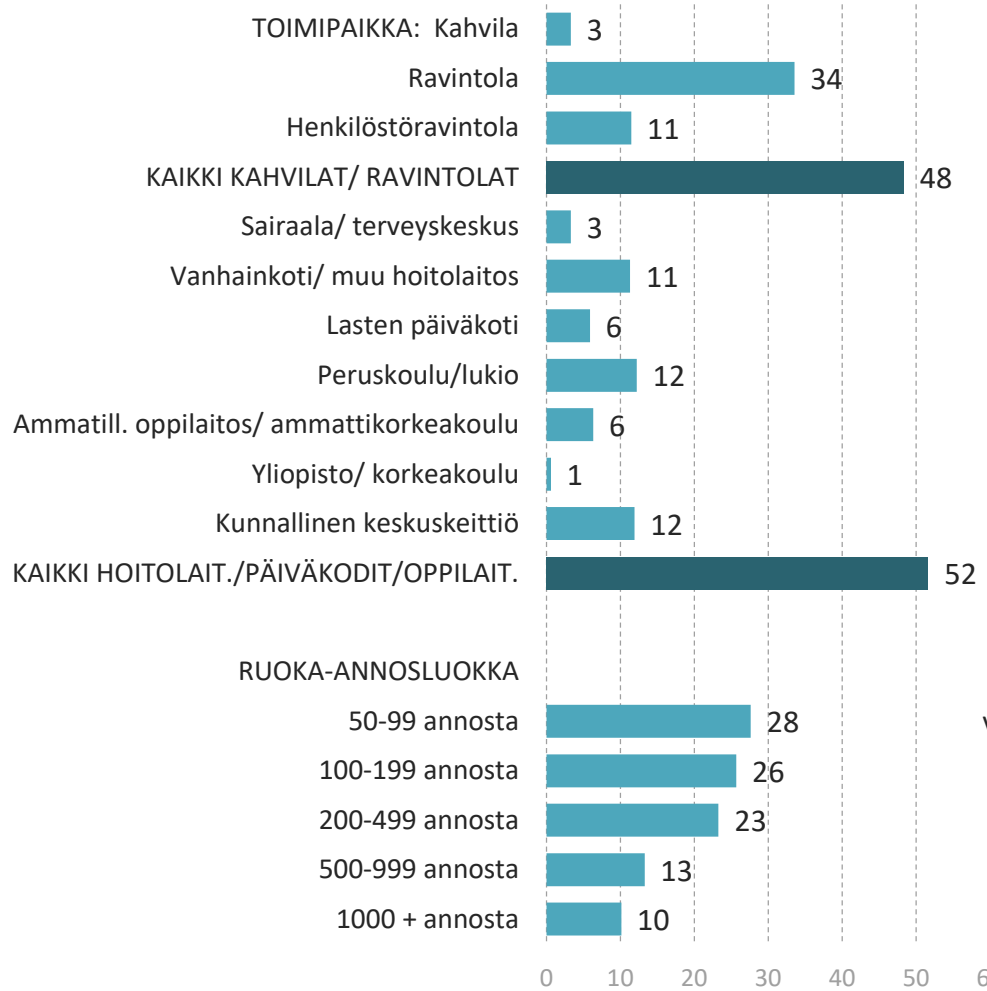
*” Hankintarenkaissa tulisi miettiä enemmän kotimaisuutta, luomua ja lähiruokaa, jotta ammattikeittiöt voisivat näitä käyttää enemmän.”*

*” Ympäristöystävällisemmät/ vähemmän jätettä aiheuttavat pakkausmateriaalit tuotteille.”*



# Liitteet

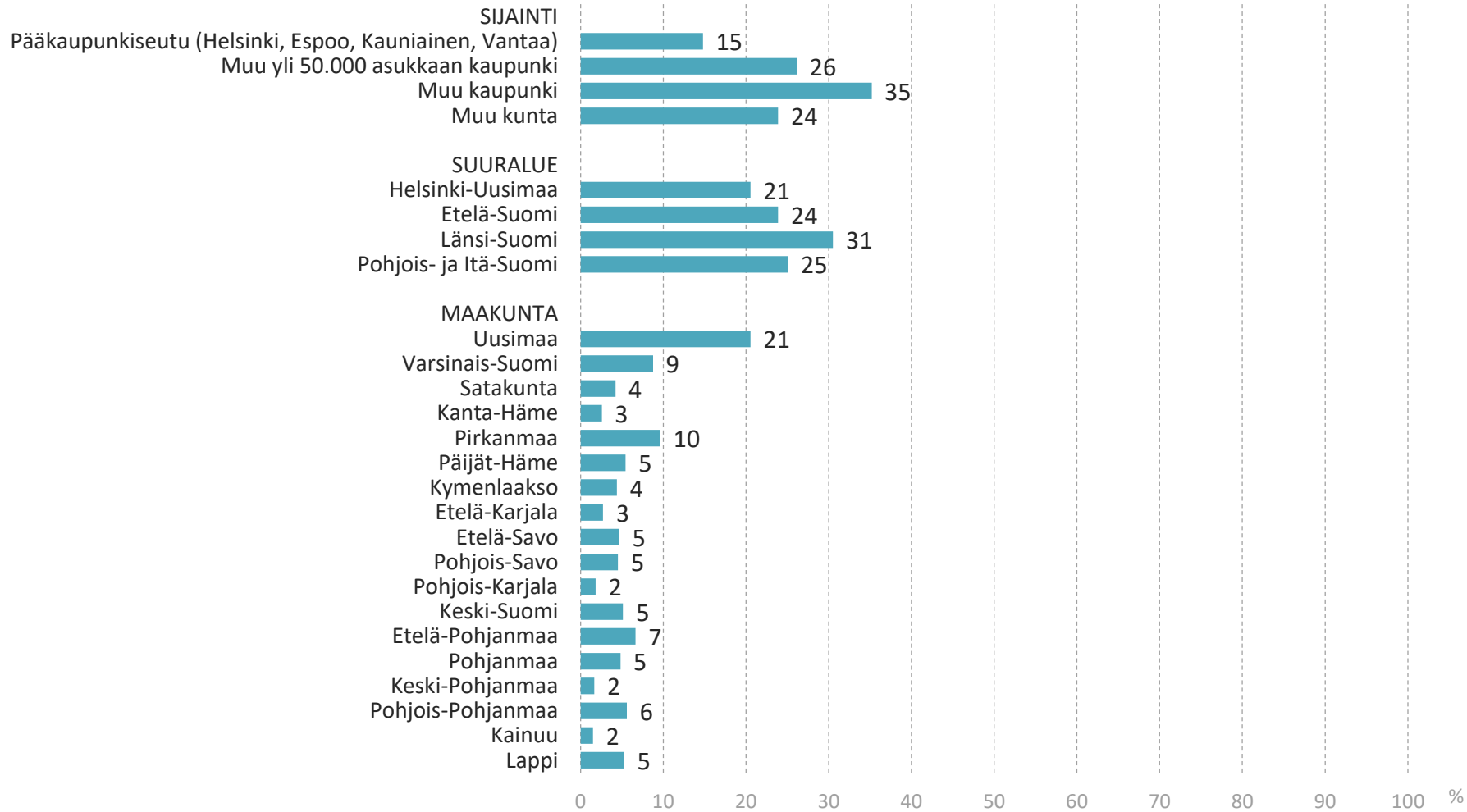
# Taustatiedot



Kaikki vastaajat, n=662



# Taustatiedot



Kaikki vastaajat, n=662

# Laadunvarmistus Taloustutkimuksessa

- SGS Fimko on myöntänyt Taloustutkimukselle ISO 20252 -toimialasertifikaatin, ja tämän projektin kaikki vaiheet on toteutettu kyseisen standardin ja Suomen lakien mukaisesti.
- Taloustutkimus käsittelee aina kaikkia tutkimuksiin liittyviä, sekä asiakkailta saatuja että tutkimuksen yhteydessä syntyneitä, tietoja ehdottoman luottamuksellisina.
- Taloustutkimus on sitoutunut noudattamaan ESOMARin ja Kansainvälisen Kauppakamarin yhdessä julkaisemia tutkimusalan kansainvälisiä perussääntöjä.
- Taloustutkimus ei ole käyttänyt alihankkijoita tässä tutkimuksessa.

## Erillistutkimuksen tulosten julkaiseminen ja edelleen luovuttaminen

- Tutkimuksen tilaaja voi julkistaa tilaamansa tutkimuksen tuloksia, kunhan julkaistut tulokset eivät ole harhaanjohtavia.
- Kun tutkimustuloksia julkaistaan, tulee selvästi erottaa tulokset ja niiden tulkinta.
- Julkistamisen yhteydessä on aina mainittava tutkimuksen nimi, toteutusaika ja tutkimuksen tekijä, Taloustutkimus Oy.
- Toivomme, että lähetätte suunnittelemanne julkaisun (lehtiartikkeli, verkossa julkaistavat tiedot ym.) Taloustutkimus Oy:hyn tarkastettavaksi ennen julkaisemista. Lisäksi toivomme, että toimitatte meille tiedon siitä, missä ja milloin asia julkaistaan, jotta voimme vastata meille mahdollisesti tuleviin kyselyihin.
- Olemme mielellämme avuksi viestinnässänne.



## LUOTETTAVUUSRAJATAULUKKO 95 %:N TASOLLE

% -luku, joka tuli tulokseksi	VASTAAJAMÄÄRÄ															
	25	50	75	100	150	200	250	300	400	500	600	800	1000	2000	3000	5000
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
2 tai 98	±5,6	±4,0	±3,2	±2,8	±2,3	±2,0	±1,8	±1,6	±1,4	±1,3	±1,1	±0,98	±0,9	±0,61	±0,51	±0,4
3 tai 97	±6,8	±4,9	±3,9	±3,4	±2,8	±2,4	±2,2	±2,0	±1,7	±1,5	±1,4	±1,2	±1,1	±0,75	±0,62	±0,49
4 tai 96	±7,8	±5,6	±4,5	±3,9	±3,2	±2,8	±2,5	±2,3	±2,0	±1,8	±1,6	±1,4	±1,3	±0,86	±0,71	±0,56
5 tai 95	±8,7	±6,2	±5,0	±4,4	±3,6	±3,1	±2,7	±2,5	±2,2	±2,0	±1,8	±1,5	±1,4 <sup>1</sup>	±0,96	±0,79	±0,62
6 tai 94	±9,5	±6,8	±5,5	±4,8	±3,9	±3,4	±3,0	±2,8	±2,4	±2,1	±2,0	±1,7	±1,5	±1,0	±0,87	±0,68
8 tai 92	±10,8	±7,7	±6,2	±5,4	±4,4	±3,8	±3,4	±3,1	±2,7	±2,4	±2,2	±1,9	±1,7	±1,2	±0,99	±0,77
10 tai 90	±12,0	±8,5	±6,9 <sup>3b</sup>	±6,0	±4,9 <sup>3a</sup>	±4,3	±3,8	±3,5	±3,0	±2,7	±2,5	±2,1	±1,9	±1,3	±1,1	±0,85
12 tai 88	±13,0	±9,2	±7,5	±6,5	±5,3	±4,6	±4,1	±3,8	±3,3	±2,9	±2,7	±2,3	±2,1	±1,4	±1,2	±0,92
15 tai 85	±14,3	±10,1	±8,2	±7,1	±5,9	±5,1	±4,5	±4,1	±3,6	±3,2	±2,9	±2,5	±2,3	±1,6	±1,3	±1,0 <sup>2</sup>
20 tai 80	±16,0	±11,4	±9,2	±8,0	±6,6	±5,7	±5,0	±4,6	±4,0	±3,6	±3,3	±2,8	±2,5	±1,8	±1,4	±1,1
25 tai 75	±17,3	±12,3	±10,0	±8,7	±7,1	±6,1	±5,5	±5,0	±4,3	±3,9	±3,6	±3,0	±2,8	±1,9	±1,6	±1,2
30 tai 70	±18,3	±13,0	±10,5	±9,2	±7,5	±6,5	±5,8	±5,3	±4,6	±4,1	±3,8	±3,2	±2,9	±2,0	±1,7	±1,3
35 tai 65	±19,1	±13,5	±11,0	±9,5	±7,8	±6,8	±6,0	±5,5	±4,8	±4,3	±3,9	±3,3	±3,1	±2,1	±1,7	±1,4
40 tai 60	±19,6	±13,9	±11,3	±9,8	±8,0	±7,0	±6,2	±5,7	±4,9	±4,4	±4,0	±3,4	±3,1	±2,2	±1,8	±1,4
45 tai 55	±19,8	±14,1	±11,4	±9,9	±8,1	±7,0	±6,2	±5,8	±5,0	±4,5	±4,1	±3,5	±3,2	±2,2	±1,8	±1,4
50 tai 50	±20,0	±14,2	±11,5	±10,0	±8,2	±7,1	±6,3	±5,8	±5,0	±4,5	±4,1	±3,5	±3,2	±2,2	±1,8	±1,4

### Esimerkki 1

Jos tuhannesta vastaajasta 5 % on ostanut tuotetta, on virhemarginaali ±1,4 prosenttiyksikköä. Koko väestössä on siis 95 %:n luotettavuustason mukaan 3,6–6,4 % tuotetta ostaneita.

### Esimerkki 2

Oletetaan ennen tutkimusta, että tuotteen markkinaosuus on noin 15 %. Halutaan selvittää asia ±1 prosenttiyksikön tarkkuudella. Tutkimukseen tarvitaan 5000 vastaajaa.

### Esimerkki 3

a) Tuhannen vastaajan joukossa 15–19-vuotiaita on 150, ja näistä 10 % ilmoittaa ostavansa säännöllisesti tuotetta X. Todellinen ostajien osuus 95 %:n luotettavuustasolla on 10 % ±4,9 eli 5,1–14,9 %.

b) Jos otoskoko olisi puolta pienempi eli 500, 15–19-vuotiaita vastaajia olisi 75 ja todellinen ostajien osuus olisi 10 % ±6,9 eli 3,1–16,9 %.

## KAHDESTA ERI TUTKIMUKSESTA SAATUJEN TULOSTEN VÄLISTEN EROJEN LUOTETTAVUUSTAULUKKO 95 %:N TASOLLE

p = 50 prosenttia

Otoskoko, tutkimus 2	Otoskoko, tutkimus 1						
	100	250	500	750	1000	1500	2000
	%	%	%	%	%	%	%
100	13,8						
250	11,6	8,8					
500	10,7	7,6	6,2				
750	10,4	7,2	5,7	5,1			
1000	10,3	6,9	5,4	4,7	4,4		
1500	10,1	6,7	5,1	4,4	4,0	3,6	
2000	10,0	6,6	4,9	4,2	3,8	3,4	3,1

p = 40 tai 60 prosenttia

Otoskoko, tutkimus 2	Otoskoko, tutkimus 1						
	100	250	500	750	1000	1500	2000
	%	%	%	%	%	%	%
100	13,6						
250	11,4	8,6					
500	10,5	7,4	6,1				
750	10,2	7,0	5,5	5,0			
1000	10,1	6,8	5,2	4,6	4,3		
1500	9,9	6,6	5,0	4,3	3,9	3,5	
2000	9,8	6,4	4,8	4,1	3,7	3,3	3,0

p = 30 tai 70 prosenttia

Otoskoko, tutkimus 2	Otoskoko, tutkimus 1						
	100	250	500	750	1000	1500	2000
	%	%	%	%	%	%	%
100	12,7						
250	10,6	8,0					
500	9,8	7,0	5,7				
750	9,6	6,6	5,2	4,6			
1000	9,4	6,3	4,9	4,3	4,0		
1500	9,3	6,1	4,6	4,0	3,7	3,3	
2000	9,2	6,0	4,5	3,8	3,5	3,1	2,8

p = 20 tai 80 prosenttia

Otoskoko, tutkimus 2	Otoskoko, tutkimus 1						
	100	250	500	750	1000	1500	2000
	%	%	%	%	%	%	%
100	11,1						
250	9,3	7,0					
500	8,6	6,1	5,0				
750	8,3	5,7	4,5	4,1			
1000	8,2	5,6	4,3	3,8	3,5		
1500	8,1	5,3	4,1	3,5	3,2	2,9	
2000	8,0	5,3	3,9	3,4	3,0	2,7	2,5

p = 10 tai 90 prosenttia

Otoskoko, tutkimus 2	Otoskoko, tutkimus 1						
	100	250	500	750	1000	1500	2000
	%	%	%	%	%	%	%
100	8,3						
250	7,0	5,3					
500	6,4	4,5	3,7				
750	6,3	4,3	3,4	3,0			
1000	6,2	4,2	3,2	2,8	2,6		
1500	6,1	4,0	3,0	2,6	2,4	2,2	
2000	6,0	3,9	2,9	2,5	2,3	2,0	1,9

Näiden taulukoiden avulla voidaan arvioida eri-suuruisten otosten ja eri tutkimusten avulla saatujen prosenttilukujen erotusten merkitsevyyttä.

Taulukoista valitaan aina se, jossa p (=prosenttiluku) on lähinnä saatua tulosta/osuutta.

### ESIMERKKI

Tehtiin kaksi eri tutkimusta eri aikoina. Toisessa oli 250 vastaajaa ja toisessa 1000. Tuotteen markkina-osuus oli pienemmässä tutkimuksessa 37 % ja suuremmassa 35 %.

Tarkasteluun valitaan taulukko p = 40 tai 60 %, koska saadut tulokset ovat kaikkein lähimpänä sitä. Taulukosta katsotaan luku otoskokojen 1000 ja 250 risteyskohdasta. Tässä tapauksessa tulosten eron merkitsevyyteen olisi vaadittu 6,8 prosenttiyksikön ero, joten tehtyjen tutkimusten tulosten ero (2 prosenttiyksikköä) ei ollut merkitsevää.



# *Horeca-rekisteri 2020*

## **AMMATTIKEITTIÖIDEN LUKUMÄÄRÄT HORECA-REKISTERISSÄ**

Taloustutkimus/ Merja Lintunen

3.4.2020

# Horeca-rekisterin päivitys



## Tutkimusyritys

- Taloustutkimus
- Vastuhenkilö: Merja Lintunen, puh: 010 7585 310, merja.lintunen@taloustutkimus.fi



## Päivitysmenetelmät

- Pääosin puhelinhaastattelut
- Nettihaastattelut
- Julkiset lähteet, julkiset internet-sivut, yhteistyökumppanin ylläpitämät yhteystiedot



## Kohderyhmä

- Ammattikeittiöiden vastuhenkilöt. Kyseessä on yksikkökohtainen rekisteri.
- Yhteensä 16143:sta keittiötä, joissa valmistetaan, lämmitetään tai jaetaan ruokaa tai juomaa.
- Näistä 4722 on jakelukeittiöitä, joissa ei itsessään valmisteta ruokaa/ juomaa, vaan ne tulevat keittiöön valmiina.



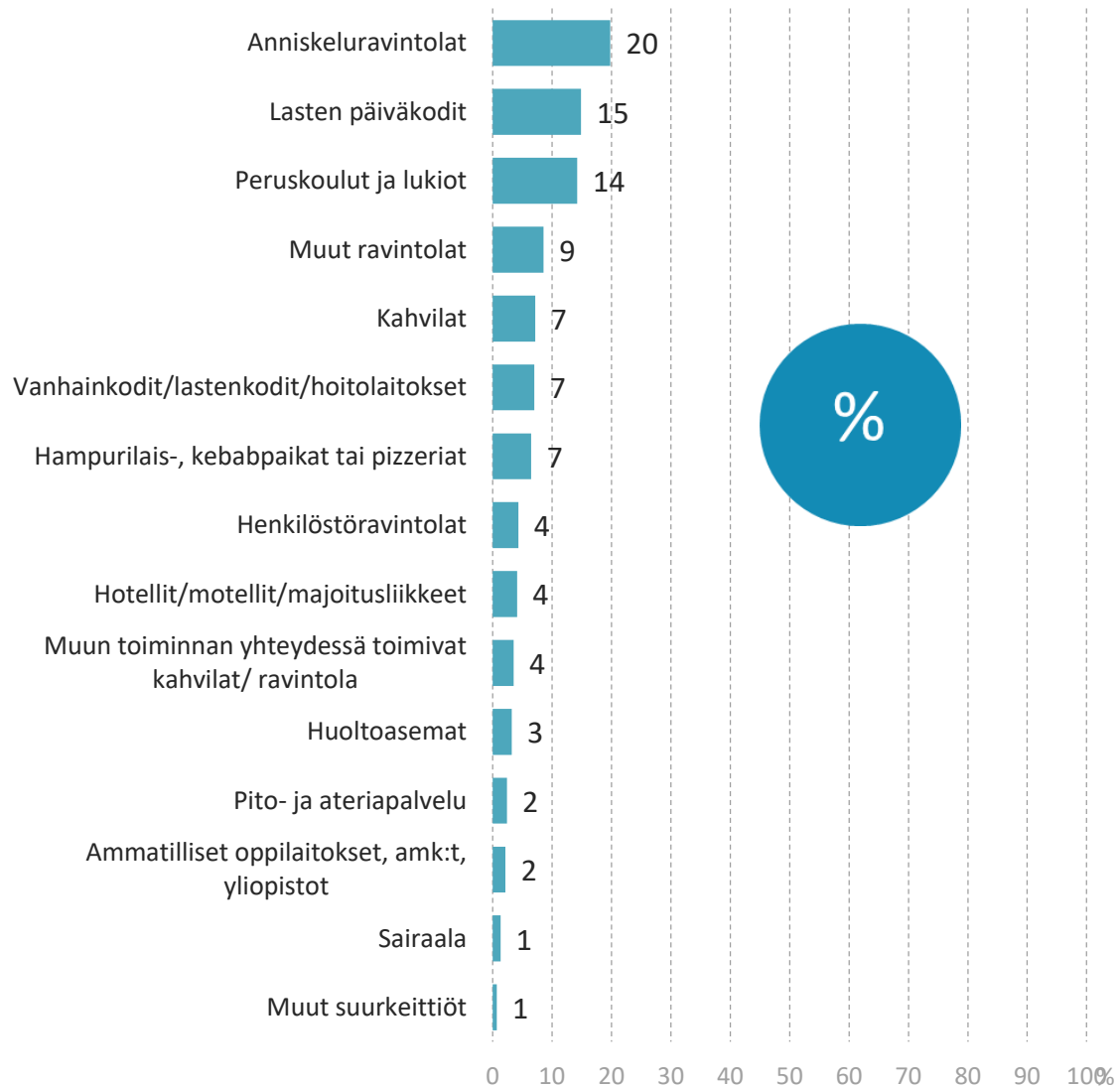
## 2020 Päivityksen aikataulu

- Päivitys: Elokuu 2019 – maaliskuu 2020
- Rekisteri valmistui maaliskuussa 2020

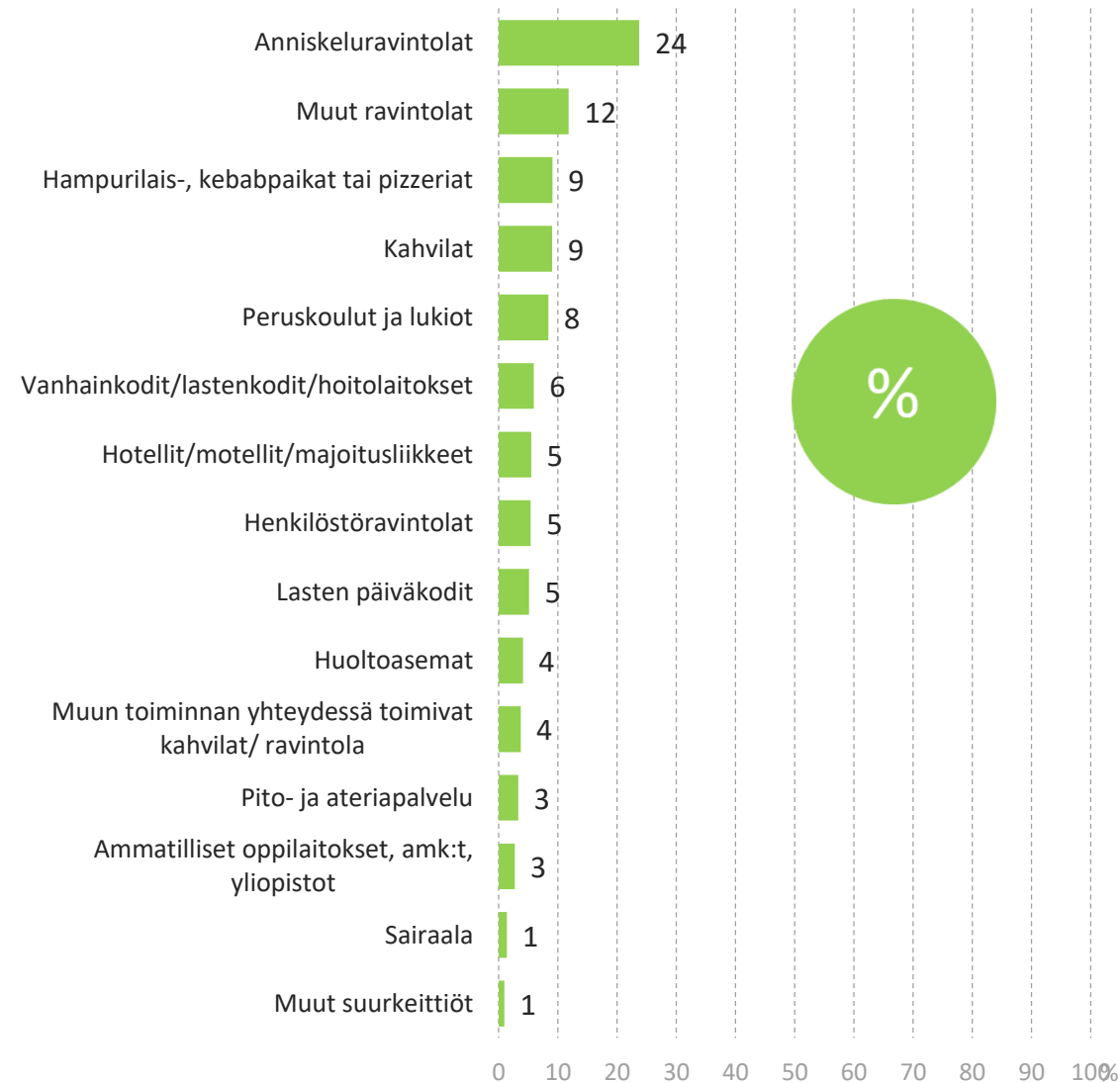
Horeca-keittiöt valmistivat vuoden aikana yhteensä 749 miljoonaa annosta.

# Keittiöiden osuudet toimialoittain

Yhteensä 16143 kpl

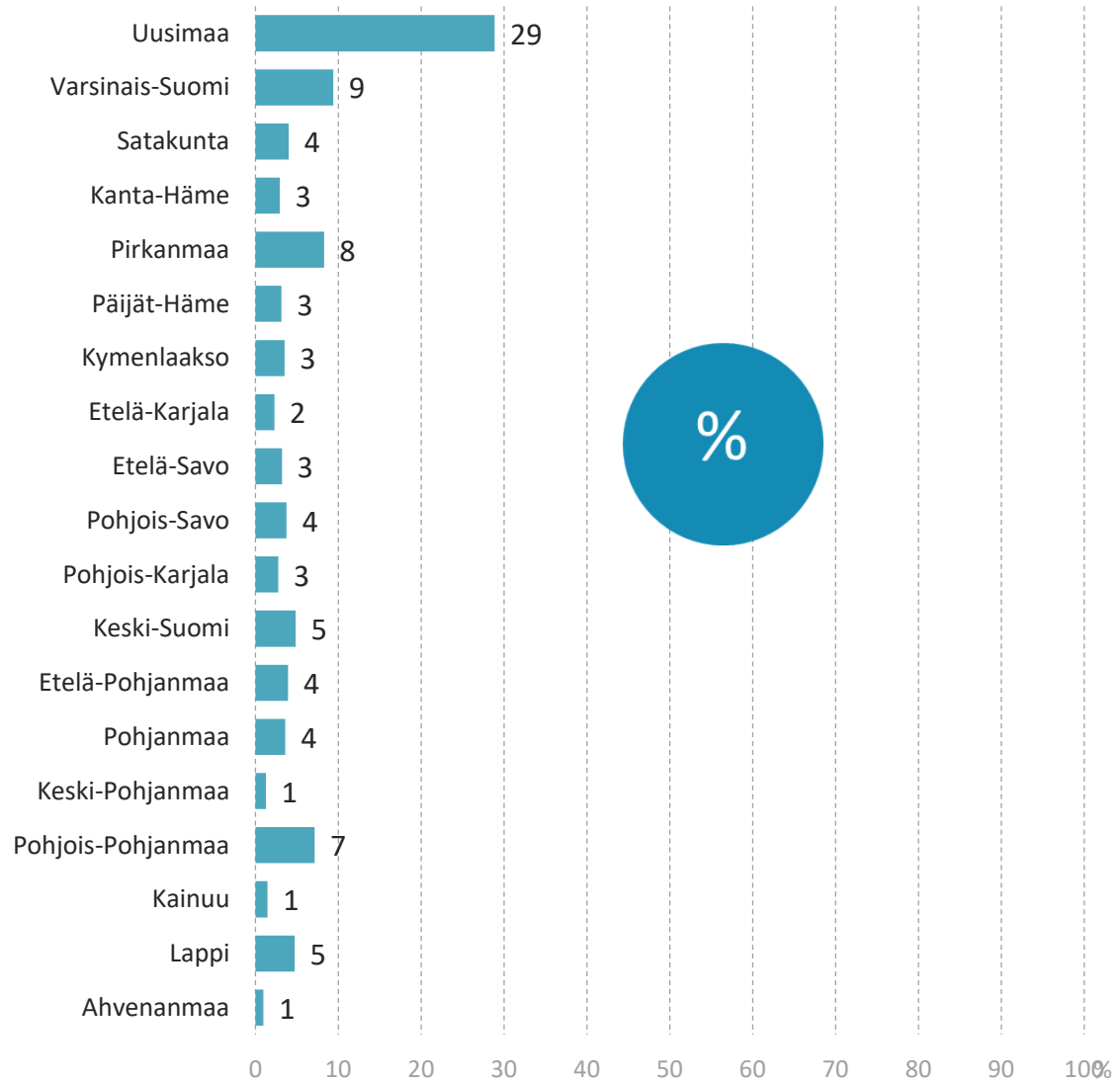


Yhteensä 11421 kpl (pl. Jakelukeittiöt)

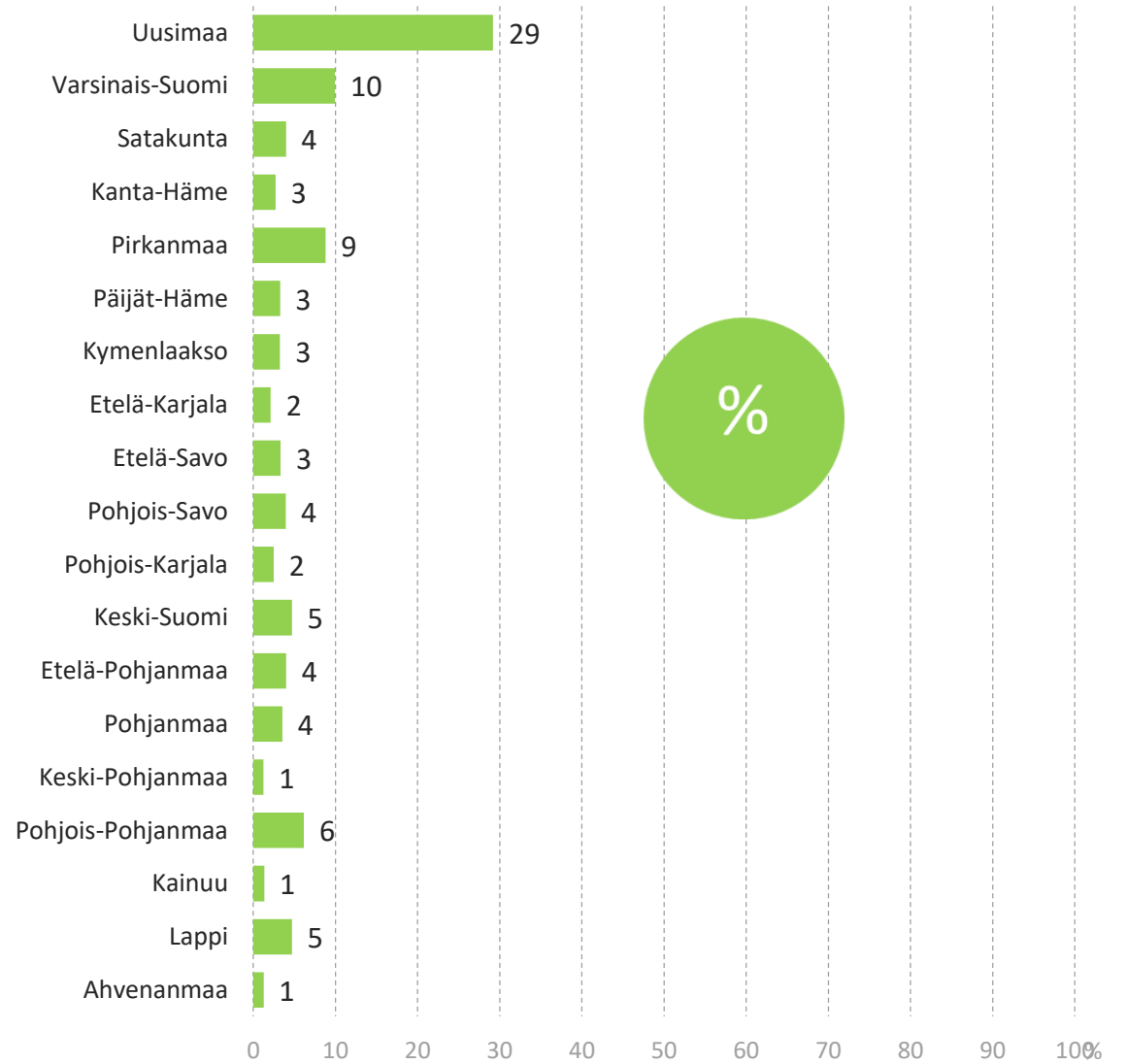


# Keittiöiden osuudet maakunnittain

Yhteensä 16143 kpl

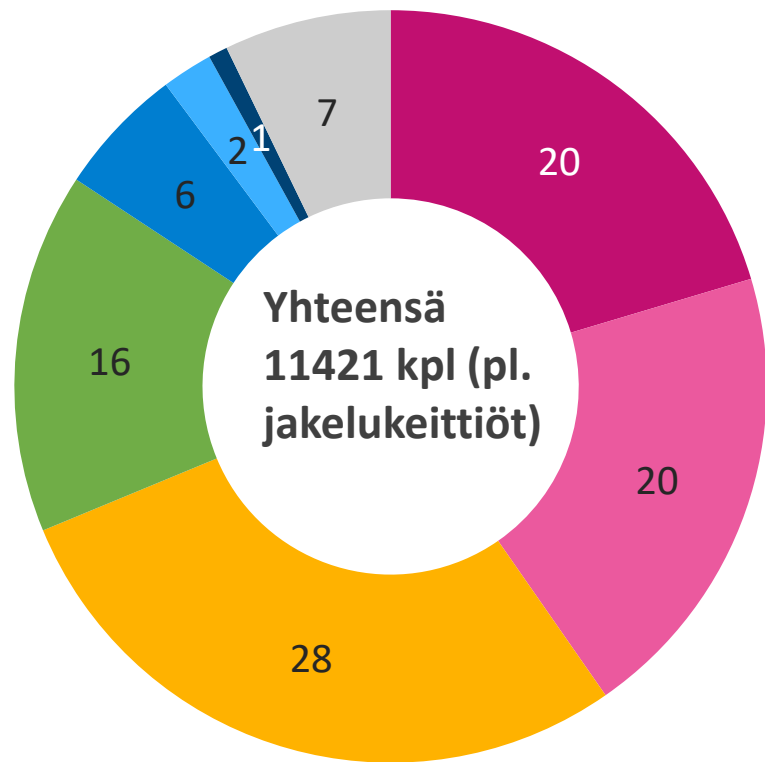


Yhteensä 11421 kpl (pl. Jakelukeittiöt)

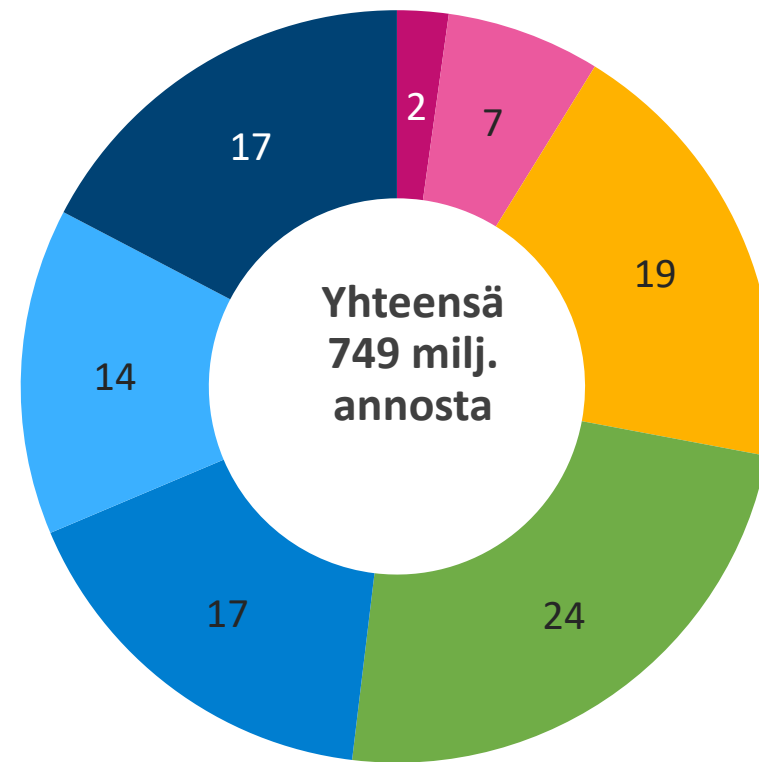


# Keittiöiden luku- ja annosmäärät annosluokittain

Keittiöiden lukumäärät annosluokittain (%)



Keittiöiden annosmäärät annosluokittain (%)



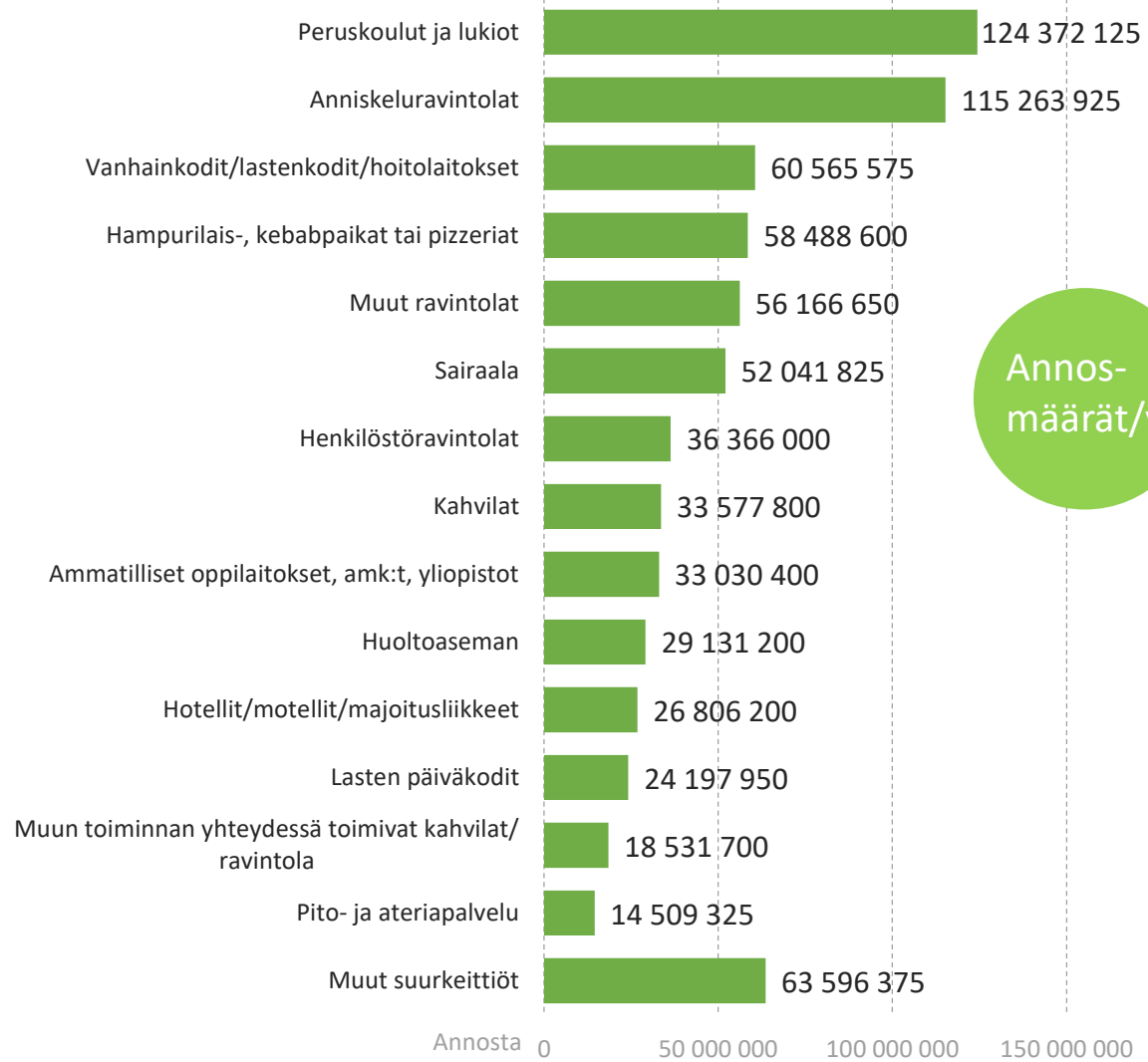
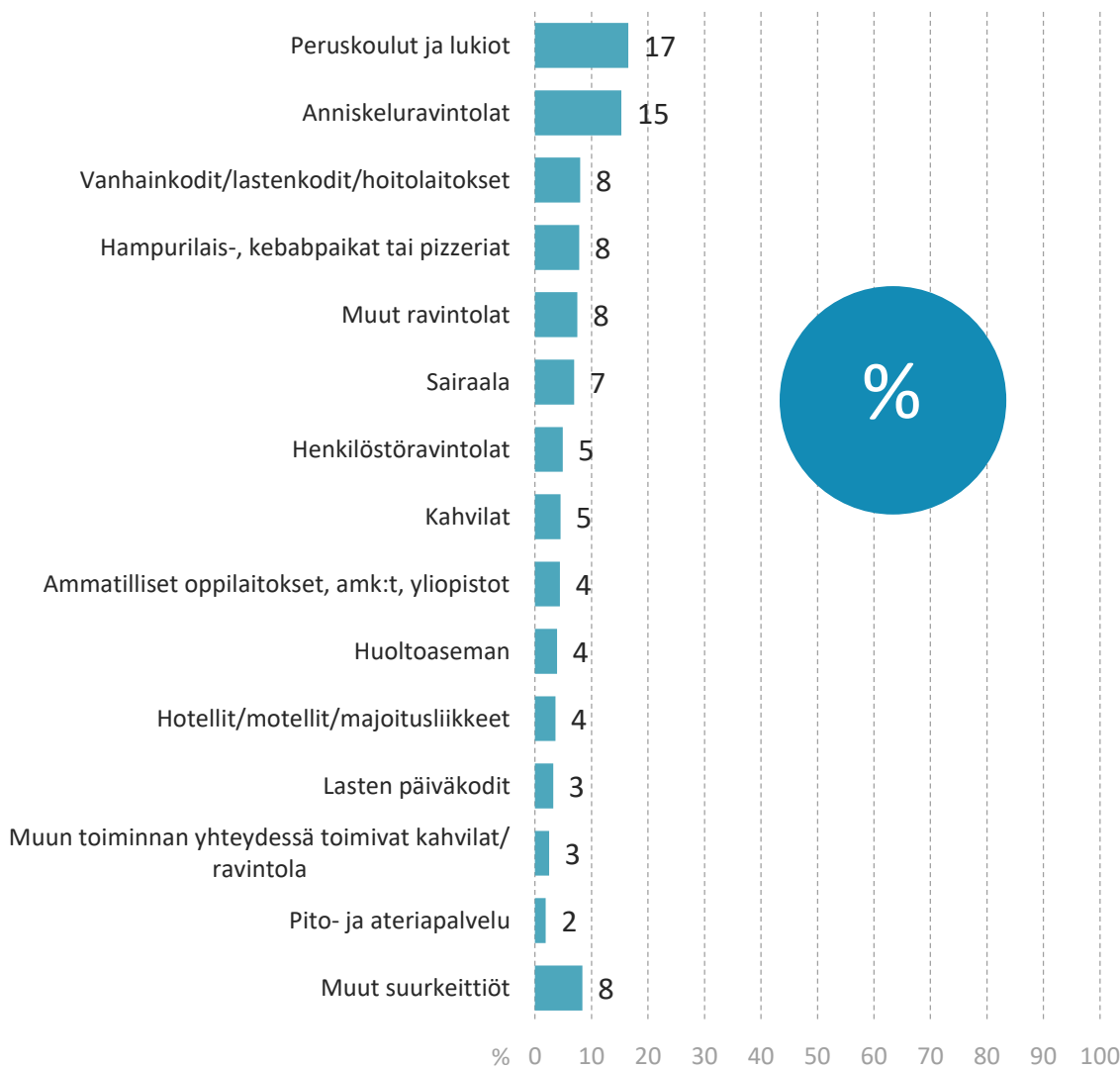
- 1 - 49 annosta/vrk
- 50 - 99 annosta/vrk
- 100 - 199 annosta/vrk
- 200 - 499 annosta/vrk
- 500 - 999 annosta/vrk
- 1000 - 1999 annosta/vrk
- 2000 - annosta/vrk
- Ei annoksia





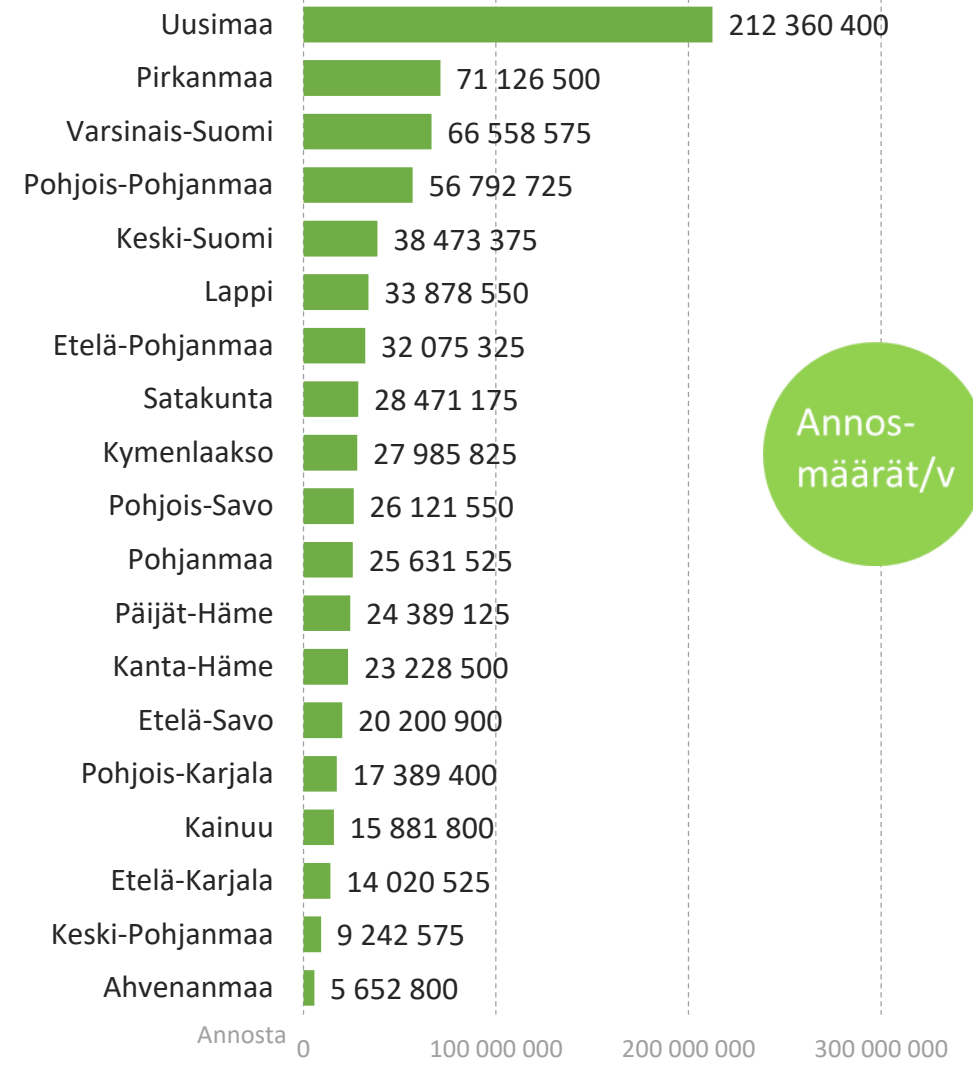
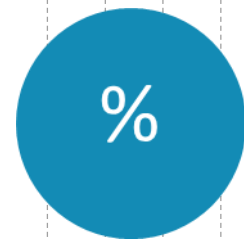
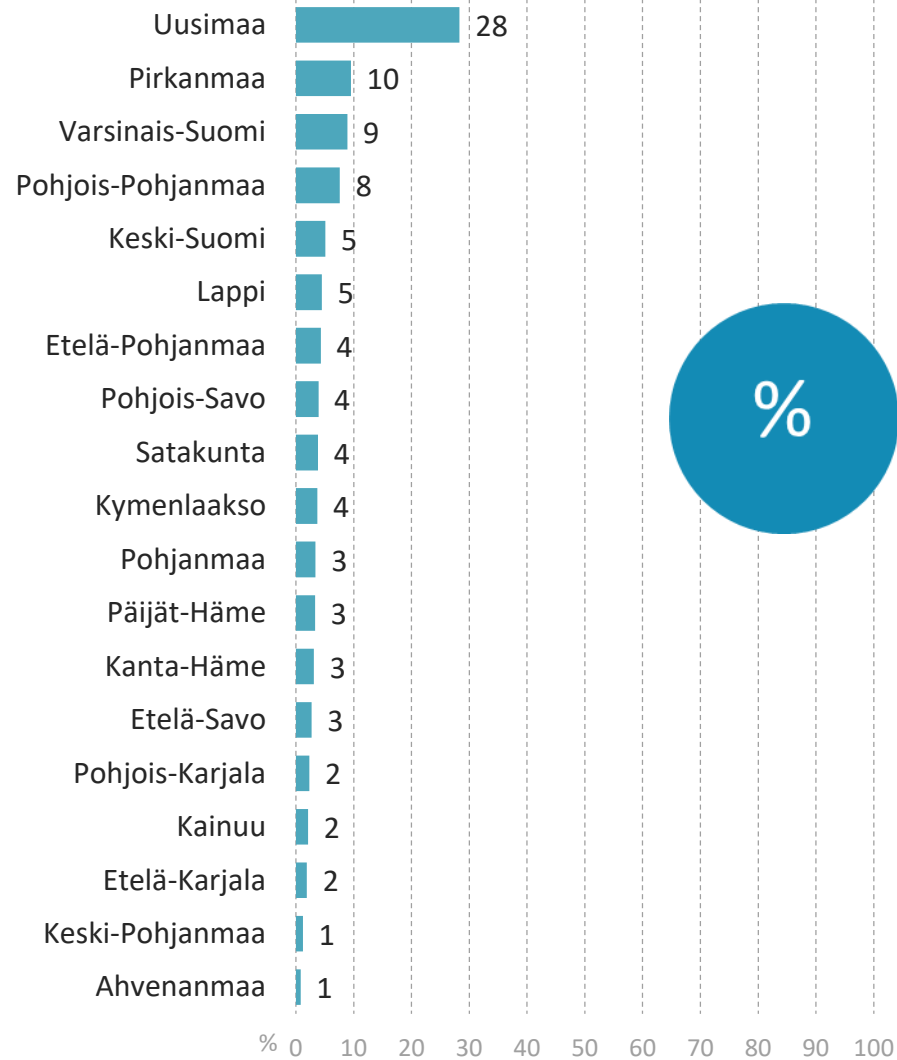
# Keittiöiden annosmäärät toimialoittain

Yhteensä 11421 kpl (pl. Jakelukeittiöt)



# Keittiöiden annosmäärät maakunnittain

Yhteensä 11421 kpl (pl. Jakelukeittiöt)



**LISÄTIEDOT:**

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

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

