

Heli Majander

Ravintoloissa myydyn lihan alkuperän merkitys kuluttajille Kouvolassa

Opinnäytetyö
Liiketalous

2019



**Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu**

Tekijä/Tekijät	Tutkinto	Aika
Heli Majander	Tradenomi (AMK)	Joulukuu 2019
Opinnäytetyön nimi		
Ravintoloissa myydyn lihan alkuperän merkitys kuluttajille Kouvolassa		35 sivua 3 liitesivua
Toimeksiantaja		
Ravintola Wanha Tappi		
Ohjaaja		
Päivi Ollila		
Tiivistelmä		
<p>Opinnäytetyön aiheena oli perehtyä Suomen notifioimaan asetukseen raaka-aineena käytetyn lihan alkuperämaatiedon välittämisestä kuluttajille. Kyseinen asetus on hyvin tuore ja astunut voimaan toukokuussa 2019.</p> <p>Suomi on useasti korostanut, että elintarvikkeiden alkuperämerkintöjä koskevia vaatimuksia tulisi kehittää ja että niistä tulisi myös säätää EU-lainsäädännössä. Suomi antoi keväällä 2017 kansallisen asetuksen, jolla säädetään elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaan ilmoittamisesta. Asetus koski myös maidon ja maitotuotteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperää ja sen ilmoitusta. Asetus koki jonkin verran muutoksia EU-komission vastustuksen vuoksi muun muassa kalan osalta.</p> <p>Tutkimuskysymyksenä on, onko uudella asetuksella merkitystä kuluttajille.</p> <p>Tutkimuksessa käytettiin sekä kvalitatiivista että prosessuaalista tutkimusmenetelmää. Tutkimusstrategia oli kuluttajien sekä ravintoloitsijoiden haastattelu teemahaastattelumenetelmällä, ravintolassa tehty havainnointi sekä aineiston analysointi. Haastateltuja ravintoloitsijoita oli mukana 4 ja kuluttajia 21. Aineistona käytössä oli maa- ja metsätalousministeriöltä saatu aineisto asetusehdotukseen liittyen.</p> <p>Haastavaksi osoittautui ravintoloitsijoiden haluttomuus ottaa osaa haastatteluun. Tältä osin otanta onkin suppea, mutta suuntaa antava.</p> <p>Raaka-aineena käytetyn lihan alkuperämaatiedon välitys kuluttajille koettiin haastattelujen perusteella tärkeäksi ja asetus tervetulleeksi, mutta tehdyn havainnon perusteella kulutuskäyttäytyminen voi olla täysin vastakohtaista.</p>		
Asiasanat		
alkuperämaa, ravintolat, liha, kala, asetusehdotus		

Author (authors)	Degree	Time
Heli Majander	Bachelor of Business Administration	December 2019
Thesis title		35 pages
Importance of the origin of meat sold in restaurants to consumers at Kouvola		3 pages of appendices
Commissioned by		
Ravintola Wanha Tappi		
Supervisor		
Päivi Ollila		
Abstract		
<p>The subject of this thesis was to study the proposed regulation notified by Finland on the transfer of the country of origin of meat used as raw material to consumers. The proposed regulation is very recent and came into force in May 2019. Finland has repeatedly emphasized that the requirements for the origin labeling of foodstuffs should be developed and also laid down in EU legislation. In the spring of 2017, Finland adopted a national decree providing for the indication of the country of origin of the meat used as a food ingredient. The regulation also concerned the origin of milk used as an ingredient in milk products and its declaration. The regulation underwent some changes due to opposition from the EU Commission, including regulations about fish.</p>		
<p>The research question is whether the new regulation will have any impact on consumers.</p>		
<p>The study used both qualitative and procedural research methods. The research strategy consisted of interviewing consumers and restaurateurs with a semi-structured interview method, observing the restaurant and analyzing the data. There were 4 interviewed restaurants and 21 consumers. The material used was data from the Ministry of Agriculture and Forestry related to the draft regulation.</p>		
<p>The sampling is indicative but fairly narrow as only four restaurants agreed to be interviewed.</p>		
<p>According to interviews, the communication of the country of origin of the meat used as a raw material to the consumers was considered important and the regulation was welcomed, but the observation made suggests that the consumption behavior may be quite the opposite.</p>		
Keywords		
country of origin, restaurants, meat, fish, proposal for a regulation		

SISÄLLYS

TERMIT

1	JOHDANTO	7
2	TARKOITUS JA TAVOITTEET	9
3	TUTKIMUSPERUSTA	10
4	ASETUKSEN TAUSTA.....	12
5	TUTKIMUSMENETELMIEN VALINTA.....	15
5.1	Ravintolahaastattelut	15
5.2	Kuluttajahaastattelut	17
5.3	Havainnointi.....	19
5.4	Kuluttajien havainnointi ravintolassa.....	20
5.5	Kuluttajahaastattelujen tulokset.....	22
6	KULUTTAJAKÄYTTÄYTYMINEN.....	23
7	KANOJEN, SIKOJEN JA NAUTOJEN HÄIRIÖKÄYTTÄYTYMINEN	25
8	EETTISYYS JA LUOTETTAVUUS	31
9	JOHTOPÄÄTÖKSET	32
	LÄHTEET.....	34

LIITTEET

Liite 1. Kysymykset ravintoloille

Liite 2. Kysymykset kuluttajille

Termit

- I. *Ruoan toimituspaikka* tarkoittaa elintarvikelain (13.1.2006/23) 13. §:n 1. momentissa tarkoitettua ilmoitettua ruokatilaa
- II. *Pakkaamattomalla elintarvikkeella* tarkoitetaan sellaisenaan loppukäyttäjälle tarkoitettua ruokaa, jonka kuluttaja pakkaa itse, joka on pakattu kuluttajan pyynnöstä elintarvikkeen toimituspaikkaan ja joka on pakattu elintarvikkeen toimituspaikkaan välitöntä myyntiä varten tai jota tarjotaan ruuan toimituspaikassa loppukäyttäjälle valmiina nautittavaksi.
- III. *Välittömällä myynnillä* tarkoitetaan elintarvikkeiden myyntiä, jos tuote on pakattu elintarvikkeen toimituspaikkaan myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi.
- IV. *Elintarvike-erä* tarkoittaa myyntiyksikköjoukkoa elintarvikkeita, jotka on tuotettu, valmistettu tai pakattu käytännössä samoissa olosuhteissa.
- V. *Suola* tarkoittaa suolaekvivalenttipitoisuutta laskettuna kaavalla $\text{suola} = \text{natrium} \times 2,5$.
- VI. *Liha* tarkoittaa tuoretta, jäähdytettyä ja jäädytettyä sianlihaa, naudanlihaa, lampanlihaa, vuohenlihaa, siipikarjan lihaa, hevosen lihaa, poron lihaa sekä riistan lihaa*.

Tuoreen, jäähdytetyn ja jäädytetyn jauhelihan alkuperämaa on myös merkittävä.

*Riistalla tarkoitetaan luonnonvaraista ja tarhattua riistaa sellaisina kuin ne on määritelty elintarvikkeiden hygieniasta koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä I olevissa 1.5 ja 1.6 kohdissa.

- VII. *Kala* tarkoittaa sekä luonnonvaraisesti pyydettyä että viljeltyä kalaa.
Kalat, joiden alkuperämaa on ilmoitettavat ovat tuoreet ja jäähdytetyt kalat, jäädytettyt kalat, kalafileet ja muu CN-koodeihin 0302, 0303 ja 0304 kuuluvat kalatuotteet. Asetus ei koske äyriäisiä tai nilviäisiä.

1 JOHDANTO

Tutkin asetusta ravintoloissa myydyin lihan alkuperämaatiidon ilmoittamisesta asiakkaille sekä sitä, millainen merkitys asetuksella on kuluttajille. Asetuksella ravintolat velvoitetaan ilmoittamaan aterioiden ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa tarjoilupaikoissa kirjallisesti (Maa- ja metsätalousministeriö 2019). Aihe on kiinnostava näin kuluttajan näkökulmasta, mutta myös entisenä ravintola-alan työntekijänä asetuksen vaikutukset kiinnostavat. Tulen käsittelemään näkökulmia sekä kuluttajan että liiketoiminnan kannalta. Asetus tuli voimaan 1.5.2019 ja on voimassa 31.4.2021 saakka. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta 154/2019.)

Asetuksen vaatimus koskee naudan, sian, lampaan, vuohen ja siipikarjan lihaa. Alkuperämerkintävelvoite ulotettiin myös jauhelihaan, kalaan sekä lihajalosteisiin. Asetus ei koske poron, riistan ja hevosen lihaa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2019.)

Asetus on ollut esillä mediassa tiiviisti alkuvuodesta lähtien, joten artikkeleita aiheesta löytyi runsaasti.

Alkuperämerkinnällä halutaan edistää kuluttajan mahdollisuuksia tietoiisiin ja vastuullisiin valintoihin ravintoloissa. Kansallinen asetus koskee vain Suomea ja alkuperä tulee ilmoittaa kaikissa ravintoloissa, lounas- ja laitosruokaloissa, kahviloissa, pikaruokapaikoissa ja grillikioskeissa. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n mukaan tarkka alkuperätiedon antaminen toimii myyntivalttina osalle ravintoloista. Artikkelissa mainitaan maa- ja metsätalousministeriön teettämästä kyselystä, jonka mukaan 4/5 vastanneita suomalaisista pitää ravintolaruoan alkuperää tärkeänä. (Viisi Tähteä 2019.)

Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia siitä, mistä heidän ruokansa tulee, miten se tuotetaan ja minkälaisen matkan se on kulkenut. Suurin osa kuluttajista haluaa saada kattavampia tietoja elintarvikkeista kuin heille on tähän asti annettu. Suomi on korostanut Euroopan unionin toimielimissä tarvetta kehittää

elintarvikkeiden alkuperämerkintöjä ja erityisesti sitä, että alkuperän osoittamista koskevat säännöt vahvistettaisiin EU:n lainsäädännössä. (Maa- ja metsätalousministeriö 2019.)

Pyysin lausuntoa Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry:ltä yhdistyksen ajatuksesta asetuksesta ja sainkin asiantuntija Marjaana Ingervolta sähköpostitse yhdistyksen näkemyksensä asetuksesta.

MaRa yhtyy maa- ja metsätalousministeriön näkemykseen siitä, että alkuperämerkinnöistä tulisi säätää EU-lainsäädännössä. MaRa kokee, että monet ravintolat ovat pystyneet ilmoittamaan alkuperän paremmin kuin etukäteen oli pelko. Tästä huolimatta MaRa näkee asetuksen joiltain osin ongelmallisena.

Lainsäädäntö asetuksen osalta on ainoastaan kotimainen eikä EU-tasolla, kuten olisi tarkoituksenmukaista. Tietoa ei myöskään ole usein riittävästi saatavilla. MaRan mukaan useat ravintolat haluaisivat ilmoittaa alkuperämaan kaiken tarjoilemansa lihan osalta, mutta lihajalosteista alkuperämaata ei aina saa tietoon. Tästä syystä kuluttajalle voi jäädä mielikuva, että ravintola pyrkii peittelemään lihan alkuperää. Lainsäädännön ei koeta myöskään ottavan joustavasti huomioon ravintola-alan laajaa kirjoa erilaisista yrityksistä ja niiden menettelytavoista. Esimerkkinä MaRa mainitsee ravintolat, joissa käytetään lähituotteita kilpailukeinona ja tarjoilijat kertovat suullisesti asiakkaille yksityiskohdaisesti, miltä tilalta liha tulee ja miten se on tuotettu. Kyseisen menettelytavan ei kuitenkaan nähdä korvaavan kirjallista ilmoitusta. Ongelmina nähdään myös suuren volyymin yrityksen raaka-ainetilaukset, jotka tilataan esimerkiksi tukusta. Toimituskatkoksen tapahtuessa voi tukku toimittaa tilalle korvaavaa tuotetta eri alkuperämaasta. Tilanteissa, jossa asiakas varaa kokous- tai juhlatarjoiluja kuukausia eteenpäin, lihan alkuperää ei edes teoriassa ole mahdollista ilmoittaa tilaushetkellä.

Kirjallisten ilmoitusten tekeminen vaatii ravintoloilta lisätyötä. MaRa kokeekin, että suullisen ilmoittamisen riittäminen vähentäisi kuormitusta ja lisätyön määrää.

Asetus ei tällä hetkellä myöskään tue ravintoloiden tasapuolista kohtelua. Esi-merkkinä mainitaan kebab-ravintolat, jossa kebabin alkuperää ei tarvitse ilmoittaa. (Ingervo 2019.)

Tiina Vyyryläinen (2019) Kuluttajaliitolta toteaa lähettämässään sähköpostissa pitävänsä erinomaisena asiana sitä, että alkuperämaatietojen ilmoittamisvelvollisuutta laajennettiin. Hänen mukaansa kuluttajilla on aiempaa paremmat mahdollisuudet saada tietoa lihan ja kalan alkuperästä ja siten mahdollisuus tehdä tietoisia valintoja. Vyyryläinen toteaa myös, että kuluttajien kiinnostus elintarvikkeiden alkuperää kohtaan kasvaa ja saattamalla tiedot helposti heidän ulottuvilleen palvellaan näitä tarpeita paremmin. Asiasta ei ole tehty Kuluttajaliiton toimesta tutkimuksia tai kyselyitä. Vyyryläinen kertoo, että asiasta on keskusteltu valtuustossa ja näkemys vastaa yleiseurooppalaista kuluttajajärjestöjen näkemystä avoimen ja läpinäkyvän tiedon hyödyllisyydestä ja tarpeellisuudesta.

Opinnäytetyössä käsitellään myös kanojen, sikojen ja nautojen häiriökäyttäytymistä, siihen johtavia syitä ja sitä, kuinka häiriökäyttäytymistä voisi pyrkiä estämään.

2 TARKOITUS JA TAVOITTEET

Tavoitteenani on saada käsitys kuluttajien ajatuksista asetusta kohtaan sekä ottaa selvää, millaisia vaikutuksia asetuksella on liiketoiminnan asiakasvirralle. Kysymykseen asetuksen vaikutuksista asiakasvirtaan ei saatu vastausta vähäisten ravintolavastausten takia. Saadakseni mahdollisimman kattavan käsityksen asetuksen mahdollisista vaikutuksista käytän sekä kvalitatiivista että prosessuaalista tutkimustapaa. Kvalitatiivisista lähestymistavoista valitsin teemahaastattelut ja havainnoinnin – lähestyn ravintoloitsijoita ja kuluttajia haastatteluilla sekä lisäksi havainnoin kuluttajia. Prosessuaalisista menetelmistä hyödynnän toimintatutkimusta osallistaen kuluttajat mukaan.

Tutkimuskysymyksenä on, onko uudella asetuksella merkitystä kuluttajille Kouvolassa.

Ruoan alkuperä on monelle kuluttajalle tärkeä tieto niin eettisten kuin uskonnollistenkin syiden takia. Kuinka moni ravintola käyttää halvinta lihaa lehtipihviinsä kyseenalaisesta alkuperästä, koska kukaan ei sitä kysy ja jos kysyy, voisiko vastata vähän totuuden vierestä? Liiketoiminnan kannalta tutkimus on tärkeä, koska sen avulla voidaan esimerkiksi kartoittaa, kuinka paljon asiakasvirrat mahdollisesti tyrehtyvät paikoissa, joissa liha ei ole kotimaista. Onko kotimaisuudella oikeastaan väliä kuluttajille? Millaisiin toimenpiteisiin ravintolat ryhtyvät? Vaihtuuko tavarantoimittaja kokonaan vai supistuuko ruokalista? Tarkoitus on löytää yhteneväinen intressi sekä ravintoloiden että kuluttajien kannalta.

3 TUTKIMUSPERUSTA

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille on hyvin tuore, eikä aiheesta ole saatavilla kirjallisuutta. Olen saanut maa- ja metsätalousministeriöltä asetusta koskevia asiakirjoja tukemaan tutkimusta.





TNS Gallupin Ruoka 2013 (Food 2013) -tutkimuksen mukaan yli 50 % suomalaisista kuluttajista on huolissaan elintarviketuotannon puhtaudesta sekä lähes 50 % on huolissaan olosuhteista, joissa eläimiä kasvatetaan. Taloustutkimuksen teettämän Suomi Syö 2015 (Finland Eats 2015)

-tutkimuksen mukaan 88 % suomalaisista kuluttajista katsoo, että lihan alkuperä on tärkeä. TNS Monitorin Ruoka 2015 (Food 2015) -tutkimuksen perusteella 91 % kuluttajista toivoo selkeitä merkintöjä siitä, mikä on elintarvikkeen alkuperämaa. Maa- ja metsätalousministeriön Kantar TNS Agrilla keväällä 2018 teettämän kuluttajatutkimuksen mukaan noin 80 % suomalaisista kuluttajista pitää tärkeänä ravintoloissa käytettävän lihan alkuperämaata. Saman tutkimuksen mukaan 76 % kuluttajista katsoo, että lihan laadun ja alkuperän välillä on selvä yhteys ja yli 80 % toivoo, että tieto alkuperämaasta olisi saatavilla ilman, että sitä tarvitsee erikseen kysyä. (Maa- ja metsätalousministeriö 2019.)





Pohjoismaat sekä muu Eurooppa edustavat koko maailman korkeimpia tuotantoeläinten hyvinvoinnin standardeja. Pohjoismaisessa lihan tuotannossa on useita laadukkaina pidettyjä ominaisuuksia, kuten korkeat kriteerit eläinten hyvinvointia kohtaan, ennaltaehkäisevä terveydenhuolto-ohjelma (vähemmän

antibiootteja, enemmän probiootteja), sekä tuotantosairauksien matalampi yleisyys. Edellä mainitut havainnot tulevat säännöllisesti esiin EU-raporteissa ja siksi Suomen ravitsemuslaitokset ovat kiinnostuneita siitä, tuleeko tarjoiltavaksi tarkoitettu liha EU:sta vai sen ulkopuolelta. (Maa- ja metsätalousministeriö 2018a.)

Jäsenvaltiot voivat edellyttää pakollisia tietoja tietyntyyppisiin elintarvikeryhmiin mm. seuraavista syistä:

-  Kansanterveyden suojelu
-  Kuluttajien suojelu
-  Petosten ehkäisy
-  Teollisten ja kaupallisten oikeuksien suojaaminen, rekisteröidyt alkuperänimitykset ja vilpillisen kilpailun estäminen. (Faktoja Euroopan unionista 2019.)

Vapaaehtoisia alkuperämerkkejä ovat seuraavat:

-  Hyvää Suomesta -merkki
-  Avainlippu
-  Sirkkalehtilippu
-  Maakuntien Parhaat -laatumerkki (Ruokavirasto 2019.)

Hyvää Suomesta -merkkiä saa käyttää tuotteissa, joiden raaka-aineista minimissään 75 % on suomalaista. Tuotteen tulee olla myös valmistettu Suomessa. Kuitenkin tuotteiden, jotka sisältävät lihaa, kalaa, kananmunaa tai maitoa, on oltava 100-prosenttisesti suomalaista. (Ruokavirasto 2019.)

Avainlippu ei takaa tuotteen olevan täysin kotimainen eläinperäisten raaka-aineiden suhteen. Tuotteen tulee kuitenkin olla valmistettu Suomessa 50 %:n kotimaisuusasteella. Kotimaisuusaste lasketaan omakustannusarvosta, jossa otetaan huomioon raaka-ainekustannusten lisäksi myös muut syntyneet kustannukset, kuten henkilöstökustannukset. Suomalaisen Työn Liitto myöntää käyttöoikeuden Avainlippuun. (Ruokavirasto 2019.)

Sirkkalehtilippu on suomalaisten viljelijöiden käyttämä laatumerkki. Merkin käyttö edellyttää Laatutarha-ohjeiston noudattamista kasvien tuotannossa. Sirkkalehtilipulla ei kuitenkaan korvata sanallista tietoa alkuperämaasta. Kotimaiset Kasvikset ry vastaa Sirkkalehtilipun käyttöoikeudesta. (Ruokavirasto 2019.)

Maakuntien Parhaat -laatumerkki soveltuu käytettäväksi erityisesti pienyrittäjille, joiden tuotteiden kotimaisuusaste on korkea, vähintään 80 % omakustannearvosta. Pääraaka-aineen osalta kotimaisuusasteen tulee kuitenkin olla 100 %. ProAgria Keskusten Liitto vastaa Maakuntien Parhaat -laatumerkin käyttöoikeudesta. (Ruokavirasto 2019.)

4 ASETUKSEN TAUSTA

Tämän luvun lähteenä olen käyttänyt maa- ja metsätalousministeriön lainsäädäntöneuvos Anne Haikoselta (2019) saamaani materiaalia.

Seuravaksi avaan historiaa asetuksen takaa. Komissiolle toimitetuista aineistoista käy ilmi, että ehdotus muuttui matkan varrella jonkin verran. Ensimmäisessä ehdotuksessa oli mukana myös ravintolaruoan raaka-aineena käytetty kala. Se jätettiin komission vastustuksen takia pois. Myös ensimmäisessä ehdotuksessa mukana olleet riista, poro ja hevosenlihan jätettiin pois, koska kyseisten lihalajien alkuperämaan ilmoittamiselle ei ole EU:ssa harmonisoitua sääntöä.

Lopullisen asetuksen soveltamisalaan kuuluvat naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha sekä siipikarjan liha. Sianlihalla tarkoitetaan nimenomaan ke-sysiasta saatua lihaa. Villisian liha ei näin ollen kuulu asetuksen soveltamisalaan ollessaan riistaa. Siipikarjan lihoiksi luokitellaan kanan, ankan, hanhen, kalkkunan ja helmikanan liha.

Alkuperämerkintävaatimus koskee tuoretta, jäähdytettyä ja jäädytettyä lihaa käytettäessä aterian ainesosana. Pakastaminen kuuluu jäädytysmenetelmiin. Alkuperämaa on ilmoitettava myös elintarvikkeen ainesosana käytetystä tuo-

reesta, jäädytetystä ja jäädytetystä jauhelihasta. Jauheliha määritellään *luuttomaksi leikatuksi lihaksi, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin*.

Lihan alkuperämaa täytyy ilmoittaa, vaikka ainesosana käytettyä tuoretta, jäädytettyä tai jäädytettyä lihaa olisi elintarvikkeessa vähäinenkin määrä.

Elintarvikkeen luovutuspaikkana voi toimia vähittäismyyntipaikka tai tarjoilu- paikka. Tarjoilupaikoilla tarkoitetaan esimerkiksi ravintoloita, lounasravintoloita, laitosruokaloita, pikaruokaravintoloita, grillikioskeja sekä kahviloita. Tarjoilupaikkoja koskevat säädökset koskevat kaikkia tarjoilupaikan elintarvikkeita, jotka tarjoillaan loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi.

Lihan alkuperämaa tarjoilupaikassa tulee ilmoittaa ilmaisulla: ”alkuperämaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)” tai vaihtoehtoisesti muulla vastaavan sisältöisellä ilmaisulla. Alkuperämaalla tarkoitetaan kasvatusmaata, josta liha on saatu.

Tarjoilupaikat eivät välttämättä aina kykene tarjoamaan alkuperämaatieta maan tarkkuudella. Tällöin alkuperämaa voidaan ilmoittaa ilmaisulla ”useat EU-maat”, ”useat muut kuin EU-maat” tai ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”.

Ilmoitusvastuun ulkopuolelle jäävät raakaliha- ja lihavalmisteen, kuten valmiiksi ruskistettu jauheliha.

Tarjoilupaikkojen on mahdollista tarjota lihan alkuperämaatieta kuluttajille myös suullisesti kuluttajan sitä pyytäessä, kunhan elintarvikkeen luovutuspaikassa ilmoitetaan selkeällä tavalla ja näkyvästi, että tiedot ovat saatavilla pyynnöstä.

Pakkaamattomien elintarvikkeiden alkuperämaa on ensisijaisesti ilmoitettava kirjallisesti pakkaamattoman elintarvikkeen välittömässä läheisyydessä sijaitsevassa esitteessä, taulussa tai muulla vastaavalla ja selkeällä tavalla.

Vähittäismyyntipaikassa kyseiset tiedot voidaan antaa myös suullisesti, mutta kuten edellä on mainittu, tulee kuluttajan olla tietoinen saavansa tiedot pyydetessä myös kirjallisessa tai digitaalisessa muodossa maksutta.

Tarjoilupaiakoissa tiedot elintarvikkeen nimestä ja ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta tulee antaa kirjallisesti ennen ostopäätöksen tekoa.

Tietoja elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperästä ei tarvitse antaa kirjallisena, jos elintarvikkeet luovutetaan tai ateriat tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti. Poikkeus koskee esimerkiksi sairaaloissa ja vankiloissa tarjoiltavia aterioita. Myöskään pitopalvelun valmistamilta ennakoon tilatuilta ruoilta, jotka tarjoillaan esimerkiksi häissä, ei vaadita alkuperämaailmoitusta. Myöskään keskuskeittiöllä valmistetuilta aterioilta ei vaadita ilmoitusta, kun ruoka toimitetaan esimerkiksi ikäihmisille kotiin. Kaikkia edellä mainittuja poikkeuksia yhdistää se, ettei kuluttajalla/asiakkaalla ole ollut mahdollisuutta valita. Jos keskuskeittiössä valmistetut ateriat tarjoillaan koulun linjastossa, tulee lihan alkuperämaa ilmoittaa kirjallisena.

Asetuksessa mainitaan myös laatuun liittyviä tekijöitä. Riippuen siitä, käytetäänkö EU:n ulkopuolelta tai EU:n alueelta tuotavaan naudanlihaan vakuumpakkausta vai perinteistä riiputusta, on vaikutusta kuluttajalle. Myös tästä syystä lihan alkuperämaa on olennainen tieto.

Lihan tuoreus ei aina ole suoraan linkitettyä lihan laatuun. Tämä pätee varsinkin punaiseen lihaan, jonka tuotanto voi sisältää erilaisia kypsytysvaiheita. Siipikarjan lihan kohdalla tämä ei tietenkään päde. Siipikarjan liha on kalan tavoin hyvin herkästi pilaantuva tuote kylmäketjusta huolimatta. Tämä rajaakin tuoreen siipikarjan lihan käytön joko kotimaiseen tai naapurimaissa tuotettuun. Asetuksen mukaan alkuperämaan ja laadun välillä on kausaalinen yhteys, koska jäädytetyn lihan laatu on erilainen tuoreeseen nähden varsinkin siipikarjan osalta. Lampaan lihaan pätevät samat havainnot, koska sen tuonti tapahtuu pääosin jäädytettynä Uudesta-Seelannista.

Pohjoismaissa vaatimukset eläinten hyvinvoinnista ovat muuhun maailmaan verrattuna tiukemmat, esimerkiksi laajat ennaltaehkäisevät terveydenhoito-ohjelmat sian, naudan ja broilerin lihan tuotannossa, vähäinen antibioottien käyttö, alhainen esiintyvyys stressiperäisissä tuotantosairauksissa sekä EU:n alhaisimmat jäämätasot elintarvikkeissa mukaan lukien liha. Kyseiset tiedot käyvät ilmi EU:lle raportoitavista tiedoista.

Suomessa teurastettavat eläimet tainnutetaan ensin. Tämän toimenpiteen on nähty vähentävän olennaisesti eläinten kipua ja kärsimystä teurastuksen yhteydessä. Teuraseläinten stressin vähentämiseksi ei Suomessa myöskään järjestetä eläimille tarkoitettuja markkinoita tai huutokauppoja, vaan eläimet vietään suoraan tilalta teurastamoon. Suomi on yksi niistä harvoista jäsenvaltioista, jossa porsaiden hännän kivulias kirurginen typistystoimenpide on kielletty ilman minkäänlaisia poikkeuksia. Suomessa käytetään stressiä vähentäviä kasvatustekniikoita hännänpurennan kontrolloimiseksi. Myöskään siipikarjan nokan typistäminen ei ole Suomessa sallittua, ja Suomi onkin yksi harvoista jäsenvaltioista, jossa toimenpidettä ei suoriteta.

5 TUTKIMUSMENETELMIEN VALINTA

Hyödynsin kvalitatiivisesta osiosta haastatteluja sekä havainnointia ja prosessuaalisesta lähestymistavasta valitsin toimintatutkimuksen. Käytin haastatteluja kerätessäni tietoa ravintoloilta ja kuluttajilta sekä havainnoin kuluttajien käyttäytymistä ravintoloissa. Kiersin poutaisen päivän aikana kaupungilla haastatellen ja havainnoiden ravintoloitsijoiden sekä kuluttajien näkemyksiä asetuksista. Kerroin haastateltaville lyhyen taustan asetuksista, jonka jälkeen vastaaja sai kertoa oman näkemyksensä asiaan, kuten miten he näkevät asetuksen vaikuttavan heidän bisnekseensä/kulutuskäyttäytymiseensä ja/tai ostopäätöksiin ravintoloissa sekä millä tavalla alkuperämaatieto olisi paras tuoda esiin. Kirjasin vastaukset muistiin ja koostin niistä yhteenvedon. Uskon, että käyttämällä näitä tutkimusmenetelmiä, saan parhaan mahdollisen näkemyksen asetuksen vaikutuksista sekä liiketoiminnan että kuluttajien kannalta.

Teemahaastattelu on jotakin lomakehaastattelun ja avoimen haastattelun välistä. Teemahaastattelun aikana käydään keskustelunomaisesti läpi ennalta suunniteltuja teemoja, ei niinkään pikkutarkkoja kysymyksiä. Tutkijalla on vain lyhyet muistiinpanot, jotta hän pystyisi keskittymään ensisijaisesti keskusteluun, ei papereihin. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

5.1 Ravintolahaastattelut

Ravintolahaastatteluja varten minulla on käytössä kysymyspatteristo, joka on nähtävillä liitteessä 1. Sain haastattelun vain neljältä ravintolalta, joten otan-

tani on niiltä osin suppeahko, mutta suuntaa antava. Kysymyksiä ei ole montaa, mutta koin niiden olevan aiheellisimmat saadakseni totuudenmukaisimman näkemyksen asetuksen mahdollisista vaikutuksista ravintoloiden toiminnassa.

Ravintoloilta saamissani vastauksissa oli hajontaa sekä asiakaskokemusten että ravintolan oman toiminnan suhteen.

Lähestyin Kouvolan alueen ravintoloita ensisijaisesti sähköpostitse. Sähköpostiviestin laitoin kuudelle ravintolalle, jotka eivät toimineet samassa ketjussa. Laitoin myös sosiaaliseen median yhteydenottopyynnön yksityisviestillä haastattelun tiimoilta. Tähän pyyntöön sain vastauksen yhdeltä keittiöpäälliköltä. Muutamassa ravintolassa kävin paikan päällä, jolloin sain pikaisen haastattelun, mutta myös tympääntyneitä katseita ja vaimeaa tuhahtelua. Kahta ravintola-alalla toimivaa esimiestä lähestyin sosiaalisessa mediassa yksityisviestillä saamatta vastausta kummaltakaan. Sain haastattelun myös erään ketjuravintolan ravintolapäälliköltä, jonka mukaan kaikkien kyseisen ketjun ravintoloiden raaka-aineista päättää ketju, ja että kotimaisuuteen pyritään. Tätä toteamusta tukee myös tuttavani, johon törmäsin sattumalta. Hän työskentelee samassa ketjussa eri ravintolassa ja sanoi raaka-ainehankinnoista samaa, ketju päättää.

Kysymykseen ”Kuinka asetuksen mukainen alkuperämaatiieto tiedotetaan asiakkaille?” ravintola A vastasi: ”Meillä ilmoitetaan kahdessa paikassa A4 julisteella lihan alkuperämaatiieto. Heti sisään tultaessa eteisessä sekä keittiöluukun vieressä”. Ravintola B puolestaan vastasi epämääräisemmin: ”Meillä ainakin tiedotetaan asiakkaita, että kaikki liha on suomalaista”. Ravintola C vastasi ykskantaan kaikkien tuotteiden olevan kotimaisia, ja että tieto ilmoitetaan ruokalistassa. Ravintola D:ssä alkuperämaatiieto ilmoitetaan tiskillä olevalla ständillä eli pienellä ilmoitustaululla.

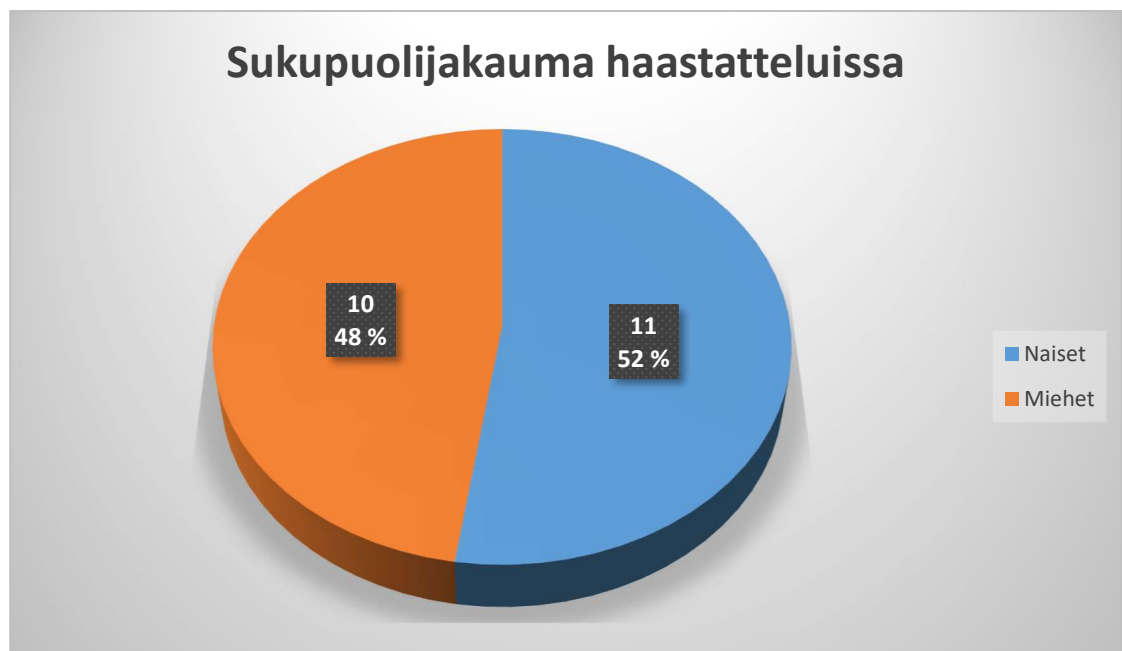
Kysymykseen ”Ovatko asiakkaat olleet kiinnostuneempia myydyn lihan alkuperästä asetuksen tultua voimaan?” ravintola A vastasi, että vain yksi asiakas on kysynyt alkuperämaata. Siihen, minkälaisia asiakkaiden kokemukset asetuksesta ovat olleet, ravintolassa ei osattu vastata. Ravintola B vastasi, että

sen kokemuksensa mukaan alkuperämaa on ollut asiakkaille tärkeää. Ravintola C:n mukaan alkuperämaatieto ei ole kiinnostanut asiakkaita. Ravintola D kokee, etteivät asiakkaat ole olleet kiinnostuneita, vaikka muutama on alkuperämaata tiedustellut.

Kysymykseen ”Onko asetuksella ollut vaikutuksia siihen, mistä käytetty liha tilataan?”, ravintola A ilmoitti kotimaisuuden olevan tavoitettua. Ravintola B:n mukaan asetus muutti kaikki lihatuotteet kotimaisiksi ja ravintola C totesi, ettei asetuksella ole ollut merkitystä. Ravintola D ilmoittai että asetuksen jälkeen tilauksiin on kiinnitetty enemmän huomiota.

5.2 Kuluttajahaastattelut

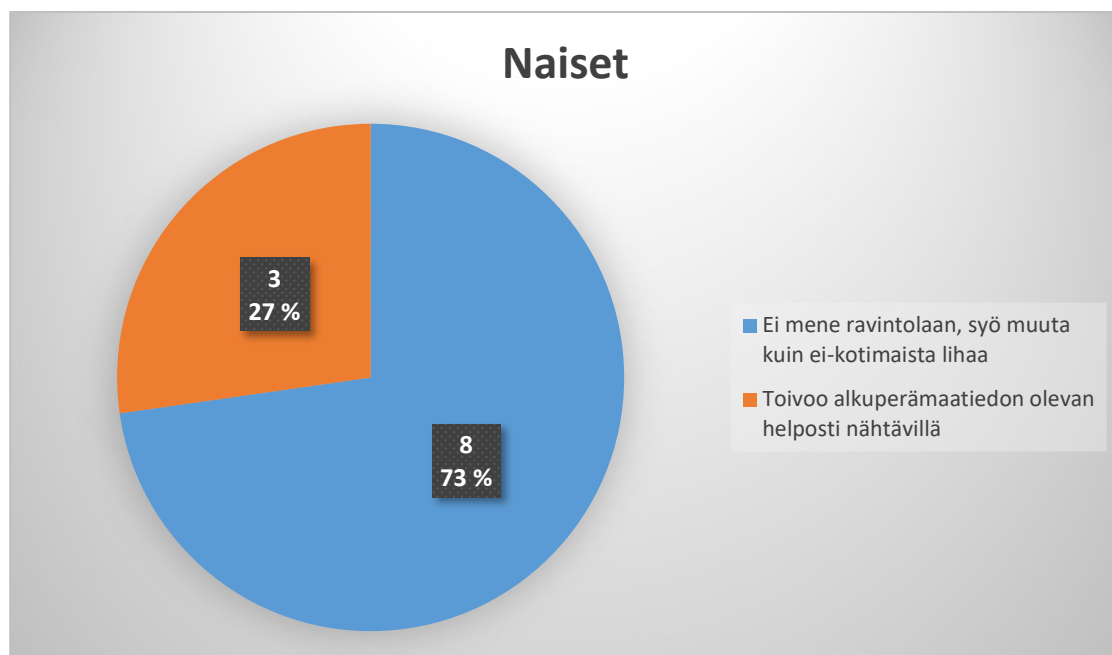
Kuluttajahaastatteluun valitsin kuluttajia eri ikäryhmistä Kouvolan alueelta. Kysyin kuluttajilta kahta asiaa, joista kysymys 2 kuuluu tämän otsikon alle ensimmäisen kuuluessa toimintatutkimukseen. Haastatteluun valitut kuluttajat edustavat laajasti eri ikäryhmiä ja koulutustaustoja. Sain haastatteluja kuvan 1 mukaisesti 11:ltä naiselta ja 10:ltä mieheltä. Otanta ei ole suuri, mutta suuntaa antava kuitenkin. Kuluttajakysymykset ovat nähtävillä liitteessä 2.



Kuva 1. Sukupuolijakauma haastattelussa

Kysyessäni kuluttajilta, vaikuttaako ravintolan valintaan tieto siitä, että ravintolassa käytetty liha ei ole kotimaista, suurin hajonta tuli siitä, oliko vastaaja

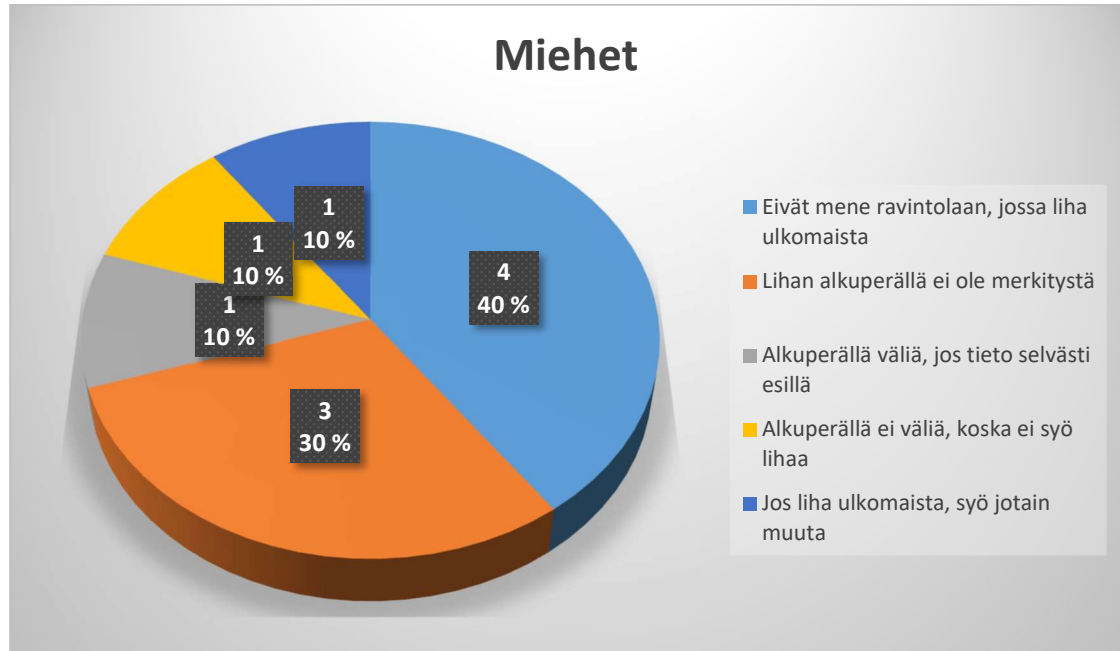
mies vai nainen; naiset olivat selkeästi miehiä kiinnostuneempia lihan alkuperämaista. Naisvastaajista 100 % piti merkityksellisenä lihan alkuperämaata. Kuten kuvassa 2 on kuvattu, heistä 73 % kertoi jättävänsä menemättä ravintolaan tai ainakin syövänsä kasvisruokaa, jos raaka-aineena käytetty liha ei ole kotimaista. 27 % naisista toivoi alkuperämaatiedon olevan helposti saatavilla ja nähtävillä ravintolavalintaa tehtäessä. He myös suosivat kotimaisuutta.



Kuva 2. Naisvastaajien jakauma kysymyksen "Vaikuttaako ravintolasi valintaan tieto siitä, että ravintolassa käytetty liha ei ole kotimaista"

Miehistä 40 % oli sitä mieltä, että jättäisivät menemättä ravintolaan, jonka käyttämä liha ei ole kotimaista ja 10 % hyväksyi myös EU:n alueella tuotetun lihan. Ainoastaan yksi vastaaja kaikista haastatelluista miehistä oli sitä mieltä, että lihan alkuperämaalla on väliä, jos alkuperä on selvästi esillä. Tästä voikin päätellä, ettei alkuperämaalla ehkä olekaan niin suurta merkitystä, jos sitä ei ravintolan puolelta selkeästi tuoda esiin.

Kuvassa 3 kuvatuista miesvastaajista 30 % oli sitä mieltä, ettei alkuperämaatiedolla ole merkitystä erään heistä todetessa: "fuck the eettisyys". Yksi miesvastaaja totesi, ettei lihan alkuperällä ole väliä, koska ei muutenkaan syö lihaa eettisistä syistä. Kalan alkuperällä ei hänelle ollut väliä. Yksi vastaaja kertoi, että vaihtaa ravintolassa liha-annoksen mieluummin muuhun vaihtoehtoon, jos raaka-aineena käytetty liha ei ole kotimaista, muttei lähde vaihtamaan ravintolaa sen takia.



Kuva 3. Miesvastaajien jakauma kysymyksen “Vaikuttaako ravintolasi valintaan tieto siitä, että ravintolassa käytetty liha ei ole kotimaista”

5.3 Havainnointi

Observoinnin avulla voidaan saada tietoa siitä, toimivatko ihmiset niin kuin sanovat toimivansa (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006). Ihmisen puhe ja toiminta voivat olla ristiriidassa keskenään – ihminen voi ilmaista itseään verbalisesti arvomaailmansa ylimmältä tasolta, mutta todellisuudessa toimia ihan päinvastaisella tavalla.

Tieteellinen havainnointi ei ole silmäilyä vaan se on tarkkailua, jonka etuna on, että sen avulla saadaan välitöntä tietoa ihmisen toiminnasta ja käyttäytymisestä. Havainnointia voidaan käyttää haastattelujen lisänä tai tukena. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Havainnoinnissa toistuu näin uuden asetuksen kohdalla se, että kuluttajat ottavat ruokansa samaan tapaan kuin ennenkin. Jos ravintolat (erityisesti suuret ketjuravintolat, joissa tarkkailu suoritettiin) eivät ota johtoroolia tuomalla alkuperämaatietaa selkeästi esiin, voi olla vaarana, että asetus unohtuu niin ravintoloitsijoilta kuin kuluttajiltakin. Elintarvikkeiden alkuperämaalla voi olla suurempi merkitys kuluttajien puheissa, kuin teoissa. Asetus ansaitsisi paljon enemmän julkisuutta.

5.4 Kuluttajien havainnointi ravintolassa

Olin päättänyt, että suoritan ravintolahavainnoinnin 11.9.2019 työpäiväni jälkeen, eli noin kello 16. Pohdin etukäteen havainnointien tekemiseen soveltuvaa ravintolaa. Ensin rajasin Kouvolan ravintolat sen mukaan, missä ruoka tilataan tiskiltä. Tällöin minun on helppo asettua istumaan pöytään lähellä tiskiä ja kuunnella, kysyvätkö ihmiset alkuperämaatietoa lihan ja kalan osalta. Ensimmäinen kyseiseen kriteeriin sopiva ravintola valikoitui havainnointipaikakseni myös siitä syystä, ettei ravintolan nettisivuilla ja sosiaalisessa mediassa mainittu ole mainintaa raaka-aineena käytetyn lihan ja kalan alkuperämaasta. Myöskään ravintolan ulkopuolella ei ole niistä mainintaa.

Kuten niin moni muukin, myös minä tein valinnan tilaukseni suhteen jo ravintolan ulkopuolella tuijottaessani suurta ständiä ruokalistasta. Alkuperämaat eivät olleet mainittuina. Valitsin ruoakseni Pasta di maren, eli äyriäisillä ja nilviäisillä höystettyä pastaa. Kyseiset eläinkunnan tuotteet on asetuksessa rajattu ilmoittamisvastuun ulkopuolelle, en siis vaivautunut tiedustelemaan niiden alkuperää tilatessani. Astuessani ravintolaan sisään ja astellessani kohti tiskiä tekemään tilaustani huomasin, että tiski oli täynnä erilaisia ständejä. Osa mainosti jälkiruokaa, osa juomia ja yhdessä oli mainittuna raaka-aineena käytettyjen lihojen alkuperämaat. Päätin siis myös havainnoida, kuinka moni asiakas katsoisi tätä listaa.

Asetuin tiskin välittömään läheisyyteen nauttimaan ruuastani, kunhan se ensin saapuisi. Kokemukseni ravintolasta on, että ruoan saamisessa kestää asiakasmäärästä riippumatta kauan.

Ruokailuni aikana yksitoista (11) muuta asiakasta saapui ravintolaan. Heistä jokainen tutki ravintolan ulkopuolella sijaitsevaa ständiä annoksista ennen astumistaan sisälle ravintolaan. Kaksi nuorta naista kävelivät ensin viemään tavaransa pöytään, ja saapuivat sitten yksitellen tilaamaan ruokansa. Päättelin heidän olevan ensimmäistä kertaa kyseisessä ravintolassa, koska kysyivät, tulleeko tilaukset tehdä tiskiltä vai tullaanko kysymään pöydästä. Vain toinen

heistä silmäili alkuperämaatiedot sisältävää ständiä. Kukaan muu kymmenestä asiakkaasta ei edes vilkaissut ständiä kohti, eikä myöskään kysynyt kassalta alkuperämaasta. Tämä on kuvattuna kuvassa 4.



Kuva 4. Alkuperämaatietoa kysyneet tai ständiä lukeneet

Tekemieni haastattelujen perusteella kuluttajat olisivat kiinnostuneempia tietämään raaka-aineina käytetyn lihan alkuperämaatiedon, mutta niin kuin monesti muulloinkin, teot ja puheet eivät kulje käsi kädessä. Vaikka otantani havainnointiin olikin suhteellisen suppea, antaa se huomattavan kontrastin puheiden ja tekojen välisestä ristiriidasta. Tietysti myös ravintolan taso voi vaikuttaa siihen, kiinnostaako asiakaskuntaa asetuksen mukainen tieto tai se, valitsevatko ne kuluttajat, joita asetus ja/tai kotimaisuus kiinnostaa, ravintolan, jossa alkuperämaa on selvästi esillä ja havaittavissa jo ravintolan ulkopuolella, nettisivuilta tai sosiaalisesta mediasta.

Annokseni oli sen verran reilun kokoinen, että pääsin hädin tuskin puoleen väliin ennen kuin olin haljeta. Kiitin tarjoilijaa ruoasta, ennen kuin poistuin kohti kotia hieman pettyneenä saamiani tuloksia kohtaan. Odotukseni alkuperämaatietoa kohtaan olivat kuitenkin korkealla saamieni haastattelutulosten perusteella.

5.5 Kuluttajahaastattelujen tulokset

Halusin osallistaa kuluttajat ja siksi kysyin heiltä (liite 2, kysymys 1), ”Mikä heistä olisi paras tapa tuoda esiin tieto lihan ja kalan alkuperämaasta?”. Tätä kuvataan kuvassa 5. Miesten ja naisten antamilla vastauksilla ei ollut yhtä suurta eroavaisuutta kuin ensimmäisen kysymyksen kohdalla, joten kummankin sukupuolen vastaukset on niputettu samaan tutkimustulokseen 2. kysymyksen kohdalla.

En antanut mitään valmiita vastausvaihtoehtoja, silti hajontaa oli todella vähän – 21:stä vastaajasta 14 eli 67 % haluaisivat tiedon olevan menussa mm. siksi, ”ettei tarvi kysellä” tai ”katson menua joka tapauksessa ruokaa tilatessa”.

Heistä 14 % olivat sitä mieltä, että alkuperämaatiedon tulisi lukea menussa nimenomaan annoksen yhteydessä. 9 % toivoi alkuperämaatiedon löytyvän ravintolassa sijaitsevan ruokalistan lisäksi myös ravintolan nettisivuilta, jotta päätös ravintolasta olisi mahdollista tehdä jo kotoa käsin.

Vastaajista 19 % koki riittäväksi, että tiedon lihan alkuperästä saa kysyttäessä henkilökunnalta ja 5 % totesi merkinnän kotimaisuudesta riittäväksi, jos käytetty liha on kotimaista.



Kuva 5. Paras tapa tuoda esiin tieto lihan alkuperästä.

6 KULUTTAJAKÄYTTÄYTYMINEN

Kuten havainnoinnista ja kuluttajahaastatteluista käy ilmi, eivät kuluttajat aina toimi kuten sanovat toimivansa. Tässä luvussa käsittelen hieman kuluttajakäyttäytymistä ja sitä ohjaavia seikkoja. Lähteenä käytän Dr. Rajeev Kumran teosta Consumer behaviour. (Kumra 2007.)

Tutkittaessa kuluttajakäyttäytymistä havaitaan, että kyseessä on prosessi. Prosessin vaiheita ovat tarpeen havaitseminen, ratkaisun löytäminen tarpeen tyydyttämiseksi, tiedon kerääminen ja soveltaminen, suunnitelmien teko ja toteuttaminen, ostopäätöksen teko sekä oston jälkeinen käytös. Kuluttajakäytös käsittää hankkimisen lisäksi myös hankittujen tuotteiden käytön ja hävityksen. Ymmärtääkseen kuluttajakäytöstä, tulee pohtia monia kysymyksiä, kuten mitä, milloin, mistä, keneltä ja kuinka usein.

Kuluttajakäyttäytymisen ymmärtäminen on yksi liiketoiminnan strategisista ratkaisuista. Ymmärtämällä kuluttajaa yritys voi saavuttaa parempaa myyntitulosta, kannattavuutta, asiakastyytyväisyyden kasvua sekä alentuneita kustannuksia.

Kulutushyödykkeitä markkinoidessa kuluttajille, on hyvä muistaa niin sanottu "neljän P:n markkinointi". Nämä neljä P: tä ovat

- 🚦 Prize (hinta)
- 🚦 Product (tuote)
- 🚦 Promotion (myynninedistäminen)
- 🚦 Place (paikka).

Kun tarkastellaan samaa listaa kuluttajan näkökulmasta, neljästä P:stä tuleekin neljä C:tä

- 🚦 Prize → Cost (ostohinta)
- 🚦 Product → Customer needs (kuluttajan tarve)
- 🚦 Promotion → Communication (viestintä)
- 🚦 Place → Convenience (sopivuus).

Hyvä tuote myy itse itseään, mutta mitä jos myös kilpailijat myyvät samaa tuotetta samalla laadulla ja samaan hintaan? Tällaisessa tilanteessa kuluttajan valintaan vaikuttavat tuotteet koko, malli ja paketointi. Monessa tapauksessa paketointi erottaa tuotteet ja brändit toisistaan selkeällä tavalla.

Hinnoittelu on yksi suurimmista kuluttajia ohjaavista tekijöistä puhuttaessa ostopäätöksistä. Hinnoittelussa onkin hyvä ottaa huomioon myös maan tai alueen väestön keskimääräinen palkkataso. Myös kuluttajien tietoisuus tuotteiden tai hyödykkeiden yleisestä hintatasosta on hyvä huomioida. On tärkeää huomioida myös, kuinka suuri hinnanalennus on tarpeen kuluttajien mielenkiinnon ja hankintahalun herättämiseksi uuden tuotteen markkinoinnissa.

Tärkeää markkinoinnissa on myös tunnistaa sopivimmat jakelukanavat. Myyjien ja palveluntarjoajien tulee miettiä, kuinka tavoittaa kuluttajat. Onko paras paikka asettua kauppakeskukseen vai kenties kivijalkaliikkeeseen? Toimitaanko ainoastaan verkossa?

Kuluttajilla voi olla runsasta tarjontaa esimerkiksi samankaltaisista vaateliikkeistä hyvin pienellä alueella. Tällaisessa tilanteessa asiakaspalvelulla voi olla suuri rooli, jotta asiakkaat palaavat yhteen ja samaan liikkeeseen ja pysyvät niin sanotusti lojaaleina. Myös kotiinkuljetusmahdollisuus ja maksuajan tarjoaminen voivat tarjota kuluttajille heidän kaipaamaansa joustoa ja tällä tavalla saada heidät palaamaan asiakkaiksi myöhemmin uudelleen.

Joillekin ihmisille imago on kaikki kaikessa, ja he ovat valmiita maksamaan monta kertaa suuremman summan designer-tuotteesta kuin maksamaan vähemmän tuntemattomasta brändistä. Tarttuvien nimien ja nokkelien logojen kehittäminen on osa tuotteen tai palvelun myynninedistämistä. Edistäessä tuotteiden ja palveluiden myyntiä tulee ottaa huomioon, mikä on paras tapa myynninedistämiseksi tietyntilanteessa, sekä mitkä ovat kaikista vaikuttavimmat tavat saada kuluttajien huomio.

Muutamia kuluttajien huomion kiinnittäviä asioita ovat

- ✚ väri ja kontrasti, esimerkiksi mustavalkoinen TV-mainos
- ✚ koko, mitä suurempi tuote, sitä enemmän se kiinnittää huomiota.

Visuaalisuus ja mielikuvat ohjaavat kuluttajakäyttäytymisotannan mukaan vahvasti kuluttajien valintoja. Usein kuultu toteamus, ”sitä mitä ei näe, ei ajattele” voi mielestäni näytellä suurehkoa roolia siinä, miksi kuluttajat käyttäytyvät toisin kuin sanovat toimivansa. Ajatus eettisemmästä toimintatavasta on kaunis ja kuulostaa hyvältä, mutta jos ei eettisesti toimimisesta tehdä kuluttajille tarpeeksi helppoa, on vanhoja tapoja ja käyttäytymismalleja helppo toteuttaa käytännössä puheista huolimatta.

Kuten kuluttajahaastatteluissa on todettu, kuluttajat toivovat lihan alkuperämaatiedon olevan esillä myös ravintoloiden internetsivuilla, jotta päätöksen ja ruokalistaa voi tutkia jo kotona.

Tarttuvat mainoslauseet voivat toimia myös kuluttajien herättäjinä. Kukapa ei muistaisi muinoin televisiossa pyörinyttä mainosta, jossa huudettiin ”Syökää kanaa”. Mitä jos ravintola tekisikin mainoskampanjan ”Meillä ei nokattomat kannot juhli” tai ”Saparottomilta pääsy kielletty ruokalistalle”?

Ravintoloiden pöydissä näkee usein ständejä, joissa mainostetaan sesongin drinkkejä ja ruokia, toisinaan myös taustaa raaka-aineiden takaa. Näitä voisi hyvin käyttää myös kotimaisuuden markkinoimiseksi ja mielikuvien luomiseen. Kun kuluttaja tietää saavansa tietystä ravintolasta possua, joka on saanut sa-paronsa säilyttää, ei ajatus saporottomasta siasta välttämättä kuulosta enää niin hyvältä.

7 KANOJEN, SIKOJEN JA NAUTOJEN HÄIRIÖKÄYTTÄYTYMINEN

Teuraseläinten, varsinkin kanojen, oloista tehdään toisinaan artikkeleita. Pian uusien ja skandaalipitoisempien uutisten ilmestyttyä, tämäkin aihe unohtuu äkkiä.

Vuoden 2012 alusta lähtien häkkikanalat ovat olleet kiellettyinä koko EU:n alueella. Häkkikanalat on tullut korvata virikehäkeillä ja lattia- ja luomutuotannolla. Osa EU-maista ei kuitenkaan noudattanut säädettyä häkkidirektiiviä. Vuonna 2012 tehdyn Ylen artikkelin mukaan laitonta tuotantoa harjoittivat muun muassa Ranska, Italia, Espanja ja Puola. (Yle 2012).



Kuva 6. (Häkkikanalat kielletään koko EU:ssa 2011).

Kanojen luonnollista elämää ja käyttäytymistarpeita häkkielämä ei tue. Tärkeimpinä tarpeina mainittakoon mahdollisuus kuopia maata tai vaihtoehtoisesti kuiviketta, mahdollisuus multakylpyihin, nukkumamahdollisuus korkealla sekä mahdollisuus suojaan ja rauhalliseen munimispaikkaan. (Kanatieto 2019).

Jos kanoilta evätään mahdollisuus toteuttaa kanoille tyypillisiä puuhia, ne stressaantuvat, voivat sairastua ja saada eri lailla ilmeneviä käyttäytymishäiriöitä. Yksi käyttäytymishäiriön muoto on muiden kanojen höyhenten nokkiminen. Tämä aiheuttaa kohteeksi joutuneille kanoille kovaa kipua. (Kanatieto 2019).

Yleisimpiä suurissa munintakanaloissa esiintyviä häiriöitä kanojen käyttäytymisessä ovat seuraavat:

- ✚ Lajitovereiden höyhenten nokkiminen. Höyhenten nyppiminen voi johtaa höyhennetyllä kanalla verenvuotoon, joka voi taas houkuttaa ja innostaa muut kanat kannibalismiin.
- ✚ Kannibalismi. Monissa maissa kanojen kannibalismia pyritään ehkäisemään leikkaamalla kanoilta nokat poikki. Suomessa kyseinen toimenpide on kielletty.
- ✚ Ajokana. Ajokana on kuin koulukiusattu lapsi, joka pyrkii pysyttelemään etäällä kiusaajista. Nokkaisut kohdistuvat eniten pään ja niskan alueelle. Tämä on omiaan lisäämään ajokanan stressiä ja kokemaan kipua.

Broilerien kohdalla ongelmat ovat erilaisia. Broilerit esimerkiksi kokevat usein nälkää.

On tutkittu, etteivät suurkanaloiden hyvinvointiongelmat johdu niinkään suuresta kanojen määrästä, vaan enemmänkin kanojen olosuhteista.

Stressiperäistä hännänpurentaa esiintyy sioilla kohtuu usein. Hännän purentasta johtuvia vaurioita on pyritty vähentämään typistämällä sikojen häntiä. Suomessa sikojen hännän typistys on kokonaan kielletty, mutta tapa on yleinen muualla Euroopassa ja muualla maailmassa.

Hännäntypistys voi aiheuttaa sialle kuukausia kestävätkivut. Maissa, jossa sikojen hännäntypistys sallitaan, tehdään toimenpide usein ilman kivunlievitystä. Tutkimusten mukaan sikojen häiriökäyttäytymistä kyettiin vähentämään lisäämällä virikemateriaalien määrää, kuten olkea. (Maaseudun tulevaisuus 2019).

Nautojen kohdalla häiriökäyttäytyminen liitetään usein suun ja kielen liikkeisiin. Naudoille syöminen on eläimen elämän pääsääntöinen työ ja sisältö. Naudat kietovat kieltänsä heinäkorsien ympärille ja katkaisevat ne. Kun naudalle tarjotaan navetassa lyhyeksi silputtua rehua, jota voi olla tarjolla vain muutaman tunnin ajan päivässä, ei nautojen sisäinen tarve nyhtää ruohoa ja pureskella toteudu. Tämä voi jättää naudat, varsinkin hiehot ja ummessa olevat lehmät nälkäisiksi. (Maatilan Pellervo 2019).

Nautojen häiriökäyttäytymiseksi luetaankin niin kutsuttu kielenpyöritys. Nauta saattaa myös nuolla tai purra parsirakenteita, hangata tai imeskellä kieltään. Naudoilla voi myös esiintyä pään hieromista navetan rakenteisiin, silmien pyöritystä tai itsensä nuolemista. (Maatilan Pellervo 2019).

Alla oleva prosessikaavio kuvaa pääosin naudan lastauksen, kuljetuksen ja teurastuksen lainsäädännöstä ja hyvästä toimintatavasta. Vaikka kaavio on tehty nimenomaan naudoille, pätee moni kohta myös kanoihin, sikoihin ja muihin teuraseläimiin.

Lihatiedotuksen artikkelissa kerrotaan naudanlihalla olevan oma merkintäjärjestelmänsä. Merkintäjärjestelmän mukaan kaikessa kaupan pidettävässä naudanlihassa tai naudanlihaa sisältävässä jauhelihassa tulee olla merkittynä erätunnus sekä erikseen ilmoitettuna naudan syntymä-, kasvatusta- ja teurasmaata tai vaihtoehtoisesti yksi alkuperämaa. (Lihatiedotus 2018.)

Kuvattava alue	Vältettävä uhka	Lainsäädäntö	Hyvä toimintatapa	Todennettavissa
5.1 Eläinten kuljetus				
Eläinten kuljetus	Loukkaantumiset, stressi kuljetusten aikana.	Eläinten kuljettaminen kaupallisen toiminnan yhteydessä on sallittua vain lääninhallituksen luvalla. Kuljetusvälineessä mukana on oltava asianmukaiset kuljetusasiakirjat, joista ilmenee tarvittavat tiedot eläimistä ja kuljetuksesta. (EY N:o 1/2005, Laki eläinten kuljetuksesta 1429/2006).	Noudatetaan alla mainittuja hyviä toimintatapoja kuljetuksen kaikissa vaiheissa.	Evira pitää valtakunnallista eläinkuljettaja-rekisteriä kaikista eläinten kuljettamiseen myönnettyistä luvista. Kuljetettavien eläimien mukana kuljetusasiakirjat. (EY N:o 1/2005)
Eläimen siirto tuotantotiloista kuljetusautoon	Epäasiallinen siirto kuljetusautoon voi aiheuttaa eläimille stressiä tai loukkaantumisia.	Kuormaamiseen ja kuorman purkamiseen käytettävien laitteiden ja välineiden on oltava rakenteeltaan sellaisia, että eläimet eivät liukastu tai muutoin vahingoitu (Laki eläinten kuljetuksesta 1429/2006, EY N:o 1/2005).	Eläinten siirrossa käytäydtyään rauhallisesta ja käytetään turvallista reittiä tuotantotiloista kuljetusautoon. Reitin varrella ei ole irtoesineitä, joihin eläin voi loukkaantua.	

Kuvattava alue	Vältettävä uhka	Lainsäädäntö	Hyvä toimintatapa	Todennettavissa
Kuljetuskalusto	Loukkaantuminen kuljetusautossa kuljetuksen aikana.	Eläimet on kuormattava kuljetusvälineeseen siten, etteivät ne puristu toisiaan vasten, likaa tai vahingoita toisiaan. Eläimillä on oltava käytettävissään niiden kokoon, ikään ja kuljetusmatkan kestoon nähden riittävä lattiapinta-ala ja korkeussuunnassa riittävä tila niin, että eläimet voivat seistä luonnollisessa asennossa eivätkä ole vaarassa teloa itseään kuljetusvälineen kattoon. Kuljetusvälineessä on oltava riittävä määrä säädettävissä olevia ilmanvaihtoaukkoja, jollei ilmanvaihtoa voida järjestää asianmukaisesti ja luotettavasti muulla tavalla. (EY N:o 1/2005)	Hyvässä kunnossa oleva kuljetuskalusto. Kaikki autot pitkien matkojen vaatimustason mukaisia. Kuljetuskalustoa lähetetään tilalle aina suunnitelman ja laskelmien mukaisesti oikea määrä, jotta jokaiselle naudalle on autossa riittävä määrä tilaa.	
Kuljettaja	Kuljettajan puutteelliset tiedot eläinten kuljettamisesta voivat aiheuttaa eläinten hyvinvoinnin vaarantumisen.	Kuljettajalla on oltava eläinkuljettajalupa (EY N:o 1/2005, Eläinsuojelulaki 247/96).	Lihateollisuus käyttää sopimuskuljettajia. Sopimuskuljettajilla varmistetaan ammattitaitoiset eläinkuljettajiksi erikoistuneet kuljettajat. Kuljettaja valvoo koko matkan ajan kuljetuksen olosuhteita. Seuraa mm. lämpötilaa. Kuljettajille järjestetään säännöllisiä koulutuksia liittyen eläinten kuljettamiseen.	

Kuvattava alue	Vältettävä uhka	Lainsäädäntö	Hyvä toimintatapa	Todennettavissa
Matka teurastamolle	Pitkän matkan aiheuttama stressi mahdollinen	Nautoja saa kuljettaa ilman lepojaksoa enintään 14 tunnin ajan (EY N:o 1/2005, laki eläinten kuljetuksesta 1429/2006).	Kuljetukset suunnitellaan aina etukäteen niin, että matka-aika jää mahdollisimman lyhyeksi. Suomessa kaikki käytettävät kuljetusautot on varustettu pitkien matkojen kuljetusta varten eli niistä löytyvät mm. juomalaitteet.	Kuljetusaikojen dokumentointi rahtikirjassa. (EY N:o 1/2005)
5.2 Teurastamo				
Lihantarkastus eli lihan elintarvikekelpoisuuden määrittäminen	Elintarviketurvallisuuden vaarantuminen.	Tarkastuseläinlääkäri arvioi eläimen lihan kelpoisuuden ihmisravinnoksi elintarvikeketjuinformaation, ante mortem - tarkastuksen ja post mortem - tarkastuksen sekä siihen mahdollisesti liittyvien lisätutkimusten perusteella. Lihantarkastukseen kuuluvat näytteet tutkitaan hyväksytyssä lihantarkastuslaboratoriossa. (MMM:n asetus lihantarkastuksesta 38/EEO/2006). Noudatettava eläinlajikohtaisia vaatimuksia lihanarvostelulle lihantarkastuspäätöksessä (EY N:o 854/2004).	Lihantarkastus on lakisäätöistä ja se tapahtuu osana teurastusprosessien eri vaiheita. Lihantarkastukseen kuuluvien toimien suorittamisesta vastaa laitoksissa viranomainen; teurastamoissa Eviran palveluksessa oleva eläinlääkäri, pienteurastamossa kunnaneläinlääkäri.	Lihantarkastus-kirjanpito (38/EEO/2006)
Kuvattava alue	Vältettävä uhka	Lainsäädäntö	Hyvä toimintatapa	Todennettavissa
Eläinten vastaanotto teurastamossa	Ilman luotettavaa jäljitettävyyssjärjestelmää mahdollisiin ongelmiin vaikea puuttua. Esim. taudinaiheuttajien kohdalla tartunnan lähteen jäljittäminen. Salmonella, E.Coli, fyysikaaliset (injektioneulat), kemialliset vierasainejäämät (antibiootit)	Teurastamolle ennen teurastusta toimitettavat tiedot: teurastettavien eläinten lukumäärä, yksilötunnisteen, rotu, mahdolliset sairaudet, lääkinnät, havaitut vierasaineet ym. Tuottajan tulee pitää kirjaa toimitetuista tiedoista. Viranomaisvalvontaa suorittava eläinlääkäri tarkastaa ketjuinformaatioon kuuluvat tiedot teurastamolle saapuvista eläimistä osana lihantarkastusta. (MMM:n asetus 134/2006 alkutuotannosta). Nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmä. (Naudanlihan ja naudanliha tuotteiden merkitseminen EY N:o 1760/2000).	Eläinten alkuperä varmistetaan ja terveydentila selvitetään ennen teurastusta. Tämä tapahtuu osana ketjuinformaatiota, mikä tarkoittaa eläinten yksilöllisten tunnistetietojen ja terveystietojen toimittamista teurastamolle ennen teurastusta. Tuottaja lähettää sairaus- ja lääkitystiedot sähköisesti verkossa hyödyntäen NASEVA-rekisteriä liitetietojen täydentämisessä tai toimittaa tiedot paperilla teurastamolle viimeistään 24 tuntia ennen teurastusta. Teurastamo antaa tiedot tarkastuksen jälkeen teurastamon viranomaisvalvontaa suorittavan tarkastuseläinlääkäriin nähtäville. Sairaita, korvamerkitöntä tai puutteellisesti merkittyä eläintä ei saa lähettää teurastamolle.	NASEVA. Ketjuinformaatiolomake. Omavalvonnan kuvaus, kirjanpito eläinten sairauksien esiintymisestä ja käytetyistä lääkkeistä, muista hoidoista ja varajoista, otetut näytteet ja tutkimukset (Alkutuotantoasetus ja sen täydennys 134/2006)
Kuvattava alue	Vältettävä uhka	Lainsäädäntö	Hyvä toimintatapa	Todennettavissa
Elävien eläinten tarkastus	Elintarviketurvallisuuden vaarantuminen. Huomaamatta jäävät eläinsuojelutapaukset.	Tarkastuseläinlääkäri tarkastaa eläimet teurastauton saavuttua (ante mortem) ja tarkkailee teurastusprosessia alusta loppuun. Nautojen oltava korvamerkittyjä. Puutteellisesti merkityistä eläimistä on ilmoitettava sille lääninhallitukselle, jonka alueelta eläimet ovat. (EY No: 854/2004, MMM:n asetus lihantarkastuksesta 38/EEO/2006). Jos eläimiä säilytetään teurastamolla ennen teurastusta, säilytystilojen on oltava puhtaat, turvalliset ja eläimillä on oltava vettä saatavilla (MMM:n päätös 23/EEO/1997).	Eläinlääkäri tarkastaa eläimet ensimmäisen kerran teurastamolla heti kuorman purun yhteydessä ja valvoo kuorman purkamista. Eläintenkuljettajat ilmoittavat heti teurastamolle, jos kuljetuksen aikana tapahtunut loukkaantumisia. Loukkaantunut eläin lopetetaan ensimmäisenä.	Kuormakirja. Lihantarkastus-kirjanpito (38/EEO/2006).
Tainnutus ja verenlasku	Tainnutus epäonnistuu.	Nauta on tainnutettava alivoihin niin, että se aiheuttaa tajuttomuuden. Nautaa ei saa ampua niskaan. (23/EEO/1997). Tarkastuseläinlääkäri valvoo tainnutusta ja verenlaskua (Eläinsuojelaki 247/1996).	Tainnutus nautoilla tapahtuu pulttipistoolilla. Tainnutuksessa on läsnä useampi henkilö. Varapistooli on aina valmiina.	Laitoksen omavalvontaohjelma

Kuvattava alue	Vältettävä uhka	Lainsäädäntö	Hyvä toimitatapa	Todennettavissa
Ruhon käsittely ja sivutuotteiden käyttö.	Fläinten osien huolimattomasta käsittelystä aiheutuva ruhojen likaantuminen. BSE, suu- ja sorkkatauti.	RSF-näytteenotto nahanpoiston jälkeen yli 48 kuukauden ikäisiltä naudoilta (Päätös 2008/908/EY). Sivutuotteet hyödynnetään sivutuoteasetuksen säädösten mukaisesti mm. turkiseläinten ruokinnassa. Jos sivutuotteessa on todettu merkkejä eläimiin tai ihmisiin tarttuvasta taudista, sivutuotteet hävitetään sivutuotelaitoksessa. (Asetus 2002/1774/EY).	Hyvä toimitatapa Hyvästä teurastushygieniasta huolehtiminen. Ruho käsitellään teurastuslinjalla ja elintarvikkeeksi kelpaamattomat ruhon osat poistetaan. Teurastamon sivutuotteita ei käytetä tuotantoeläinten rehussa, mutta niitä hyödynnetään turkiseläinten rehujen ja lemmikkieläinten ruokien valmistuksessa. Loput sivutuotteet käytetään lannoitteisiin, energiantuotantoon ja kompostointiin. Nautojen vuodat hyödynnetään nahkatuoteollisuudessa.	Omavalvonnan mukainen jätehuolto-ohjelma

Kuvattava alue	Vältettävä uhka	Lainsäädäntö	Hyvä toimitatapa	Todennettavissa
Ruhon puhdistus, lihantarkastus ja terveystarkastus	Elintarviketurvallisuuden vaarantuminen	Tarkastuseläinlääkäri tarkistaa ruhot (post mortem), otattaa lihantarkastukseen kuuluvat näytteet ja tekee päätökset mahdollista hylkäyksistä. Sivuraide poikkeavien ruhojen tarkastukseen. (MMM:n asetus 37/EEO/2006). Lihantarkastuksen jälkeen hyväksytyt ruhot leimataan terveystarkastusmerkinnällä. Tarkastuseläinlääkäri valvoo hyväksytyjen ruhojen terveystarkastuksen tekemistä. (EY N:o 854/2004). Lihantarkastuksista toimitettava kuukausittain yhteenveto Eviraan. Lihantarkastukseen kuuluvat näytteet tutkitaan hyväksytyssä lihantarkastuslaboratoriossa. (MMM:n asetus lihantarkastuksesta 38/EEO/2006). Naudanruuhon merkittävä teurastuspäivä ja eläimen syntymätunnus (MM:n asetus naudanlihan merkitsemisestä 1203/2001).	Ruhot, joissa on poikkeamia, siirretään omalle linjalle, jossa tarkastetaan ruhon elintarvikkeluokitus. Tarkastuseläinlääkäri tekee tarvittaessa päätöksen ruhon hylkäyksestä osittain tai kokonaan. Ruhot puhdistetaan ja hyväksytyt ruhot luokitetaan ja merkitään terveystarkastusmerkinnällä.	Lihantarkastus-kirjanpito, säilytettävä 10 vuotta. Hylkäysasiakirjat toimitetaan sekä Eviraan että tuottajalle.

Kuvattava alue	Vältettävä uhka	Lainsäädäntö	Hyvä toimitatapa	Todennettavissa
Ruhon luokitus		Viranomaisen valtuuttamat luokittelijat (MMM:n asetus 1058/2008)	Jokainen ruho tarkastetaan vielä ennen jäädytystä. Tarkastuksen yhteydessä suoritetaan myös ruhon luokitus ja punnitus. Tuottaja saa tiedot teuraspainoista ja lihaproसेnteista. Luokitus rasvaluokan mukaan. Tuottajalle määrätty lihasta maksettava kilohinta luokan ja teuraspainon mukaan. Luokittelijat koulutettuja tehtävään.	Ruholuokitustiedot tuottajalle.
Ruhon jäädytys	Elintarviketurvallisuuden vaarantuminen	Jäädytykseen oltava riittävän suuret tilat. Lämpötilan seurantarjestelmät. Lihan jäädytys alle +7 °C:seen. (MMM:n asetus 37/EEO/2006).	Jäädytyslaitteiston riittävästä tehosta huolehtiminen.	Omavalvonnan raportit

Kuva 7. (Lihantuotannon hyvät toimitavat – Nautaketju 2019).

Ravintoloitsija voi helposti vaikuttaa myös omalla toiminnallaan siihen, tukeeko kanojen nokanpoistoa tai sikojen saporiden tyypistämistä. Jos porsaanlihan hankintakriteerinä tarjouspyynnössä on, että lihasialla on saparo, eläin on todennäköisimmin kasvanut Suomessa. Sama asia koskee myös kanoja ja siipikarjaa yleensä. Jos ravintoloitsija vaatii, että siipikarjan tulee olla tilalta, jossa kanan nokkaa ei katkaista, tuottaja on mitä todennäköisimmin Suomessa. (Karjalainen 2019).

Ravintolat, jotka kotimaista lihaa raaka-aineina käyttävät, voisivat vankemmin tuoda mainonnassaan esiin myös yllä mainittuja tietoja teuraseläinten kohtelusta possujen saporoiden ja kanojen nokkien osalta. Koska kyseiset toimenpiteet ovat Suomessa lailla kielletty, takaa kyseisten tuotteiden käyttämättömyys jo kotimaisuuden.

Kuten aiemmin kuluttajakäyttäytymisen osiossa on käsitelty, kuluttajien käyttäytymiseen voi vaikuttaa omalla näkyvällä mainonnalla ja tarttuvilla sloganeilla. Kuluttajien kasvava tietoisuus huomioon ottaen, on hyvä tuoda myös eettinen näkökulma mainonnan osaksi.

Kun yksikin ravintola informoi kuluttajia näkyvästi ja aktiivisesti käyttämänsä lihan alkuperästä, lähettää se signaalin myös muille alueen kilpaileville ravintoloille. Alkuperämaan ilmoittava ravintola ei aliarvioi kuluttajia, vaan haluaa auttaa heitä tekemään tietoisia valintoja ja helpottaa eettisempien tai eläinystävällisempien valintojen tekemisen.

8 EETTISYYS JA LUOTETTAVUUS

Tutkimuksen uskottavuuden kivijalka on hyvän tieteellisen käytännön noudattaminen. Tieteellisen käytännön mukaista on, että tutkijat työskentelevät tiedeyhteisön tunnustamien toimintatapojen mukaisesti, joihin kuuluvat mm. rehellisyys, huolellisuus ja tarkkuus. Tieteellisen käytännön loukkaukset voidaan karkeasti jaotella kahteen luokkaan, piittaamattomuuteen hyvästä tieteellisestä käytännöstä sekä vilppiin tieteellisessä toiminnassa. Piittaamattomuudeksi luetaan esimerkiksi muiden tutkijoiden vähättely, puutteelliset viittaukset aiempiin tutkimuksiin, tutkimustulosten huolimaton tai harhaanjohtava käyttö, laiminlyönnit sekä holtittomuus. Vilpillisyydeksi luetaan sepittäminen, vääristely, luvaton käyttö ja lainaaminen sekä väärin tietojen ja tutkimustulosten julkaiseminen. Tutkimukselle on asetettu normeja ja arvoja, joita tavoitella – ydin- asemassa on luotettavuus. (Saaranen-Kauppinen & Puusniekka 2006.)

Tutkijan olisi tutkimusta tehdessään tärkeää pysytellä neutraalissa roolissa, jottei hän vahingossakaan vääristelisi tutkimusta kysyen johdattelevia tai ohjai-

levia kysymyksiä. Kvalitatiivinen eli laadullinen tutkimus on (tutkijan puolueettomuudesta huolimattakin) hyvin riippuvaista kohderyhmästä, minkä ansioista otanta saattaa olla erilaista joka kerran, kun tutkimus suoritetaan.

9 JOHTOPÄÄTÖKSET

Havainnointini ja kysymysteni perusteella kuluttajien puheet eroavat suuresti heidän todellisesta käyttäytymisestään. Vaikka otantani näiden osalta onkin suppeahko, antaa se kuitenkin käsityksen kuluttajien käyttäytymisestä.

Oman kokemuksen, mielipiteen ja haastattelujen perusteella koen, että ravintolan ulkopuolella ilmoitettu raaka-aineena käytetyn lihan kotimaisuuden ilmoittaminen voi toimia kilpailuvalttina alueen muihin kilpaileviin ravintoloihin verrattuna, jotka eivät näkyvästi alkuperämaata raaka-aineena käytetyn lihan osalta ilmoita. Kuten kuluttajakysymyksissäkin tuli ilmi, internetissä ilmoitettu alkuperämaa oli toivottua.

Havainnoidessani kuluttajien käyttäytymistä myös omaan annosvalintaani olisi vaikuttanut, jos jo ravintolan ulkopuolella sijaitsevassa menuständissä olisi ilmoitettu raaka-aineina käytettyjen lihojen alkuperämaa.

Koska suurin osa kuluttajista koki alkuperämaalla olevan merkitystä, suosittelisin raaka-aineena käytetyn lihan kotimaisuuden näkyvämpää esilletuontia. Esimerkiksi Hyvää Suomesta -merkki kertoo kuluttajille käytetyn lihan olevan kotimaista.

Mitä ruokalistaan tulee, moni haastatteleman kuluttaja oli sitä mieltä, että lihan alkuperämaan tulisi olla ilmoitettu ruokalistassa. Vain pieni osa heistä koki, että alkuperä tulisi ilmoittaa jokaisen annoksen kohdalla.

Omasta mielestäni ruokalista on esteettisimmillään silloin, kun se on pidetty mahdollisimman selkeänä sen sisältämien tekstien osalta. Siksi koen, että esimerkiksi ruokalista alalaita tai etu-/takakansi olisivat toimivia paikkoja painattaa raaka-aineina käytetyn lihan alkuperämaa.

Ravintolahaastatteluissa ja havainnoinnissa yleinen tapa raaka-aineena käytyn lihan ilmoittamiseen oli tiskillä sijaitseva pieni ständi, johon alkuperämaat olivat kirjattuna.

LÄHTEET

Faktoja Euroopan unionista. 2019. Kansanterveys. WWW-dokumentti. Päivitetty 05/2019. Saatavissa: <http://www.europarl.europa.eu/factsheets/fi/sheet/49/public-health> [viitattu 16.10.2019].

Ingervo, M. 2019. Asiantuntija. Sähköpostiviesti 4.10.2019. Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry.

Haikonen, A. 2019. Lainsäädäntöneuvos. Sähköpostiviesti 21.5.2019. Maa- ja metsätalousministeriö.

Kanatieto. 2019. Ongelmakäyttäytymistä. WWW-dokumentti. Saatavissa: <http://kanatieto.sey.fi/hyvinvoinnin-haasteita/ongelmakayttaytymista> [viitattu 9.11.2019].

Karjalainen. 2019. Siialla pitää olla saparo, kanalla nokka – elintarvikehankinnoilla voidaan vaatia lisää eettisyyttä. WWW-dokumentti. Päivitetty 7.10.2016. Saatavissa: <https://www.karjalainen.fi/uutiset/uutis-alueet/maa-kunta/item/118997> [viitattu 9.11.2019].

Kauppalehti. 2019. Pian ravintoloiden on ilmoitettava lihan alkuperä. WWW-dokumentti. Päivitetty 14.1.2019. Saatavissa: <https://www.kauppalehti.fi/uutiset/pian-ravintoloiden-on-ilmoitettava-lihan-alkupera/d681f789-2c73-4a32-b7d9-79a2751f621f> [viitattu 21.10.2019]. *

Kumra, R. 2007. Consumer behaviour. E-kirja. Himalaya Publishing House. Saatavissa: <https://kaakkuri.finna.fi/> [viitattu 28.10.2019].

Lihatiedotus. 2018. Lihan alkuperän ilmoittaminen. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.lihatiedotus.fi/ruokaa-lihasta/valinta-ja-ostaminen/lihan-pakkausmerkinnat/lihan-alkuperan-ilmoittaminen.html> [viitattu 21.10.2019].

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen muuttamisesta 22.1.2019/154.

Maa- ja metsätalousministeriö. 2019. Lihan alkuperämaan tulee näkyä ravintoloissa toukokuun alusta lähtien. WWW-dokumentti. Päivitetty 14.1.2019. Saatavissa: https://mmm.fi/artikkeli/-/asset_publisher/lihan-alkuperamaan-tulee-nakya-ravintoloissa-toukokuun-alusta-alkaen [viitattu 18.7.2019].

Maaseudun tulevaisuus. 2019. Hännän tyypistys aiheuttaa sialle kuukausien kivut. WWW-dokumentti. Päivitetty 13.4.2017. Saatavissa: <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/maatalous/h%C3%A4nn%C3%A4n-typistys-aiheuttaa-sialle-kuukausien-kivut-1.185118> [viitattu 9.11.2019].

Maatilan Pellervo. 2019. Tekemisen puute johtaa käytöshäiriöihin. WWW-dokumentti. Saatavissa: https://www.pellervo.fi/maatila/10_y01/tepuute.htm [viitattu 12.11.2019].

Ruokavirasto. 2019. Elintarvikkeiden alkuperämerkinnät. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnaat/> [viitattu 28.6.2019].

Saaranen-Kauppinen, A. & Puusniekka, A. 2006. KvaliMOTV - Menetelmäopetuksen tietovaranto. PDF-dokumentti. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoaristo. Saatavissa: <https://www.fsd.uta.fi/fi/tietoarkisto/julkaisut/kvali-motv.pdf> [viitattu 19.7.2019].

Viisi Tähteä. 2019. Lihan alkuperän ilmoittaminen ravintoloissa pakolliseksi toukokuun alussa – EU hyväksyi asetuksen. WWW-dokumentti. Päivitetty 14.1.2019. Saatavissa: <https://viisitahtea.com/ruoka/lihan-alkuperan-ilmoittaminen-ravintoloissa-pakolliseksi-toukokuun-alussa-eu-hyvaksyi-asetuksen/> [viitattu 21.10.2019].

Vyyryläinen, T. 2019. Edunvalvonta-asiantuntija, OTK. Sähköpostiviesti 13.8.2019. Kuluttajaliitto.

Yle. 2012. Suomi lopetti häkkikanalat, monet maat niskoittelevat. WWW-dokumentti. Päivitetty 18.1.2012. Saatavissa: <https://yle.fi/uutiset/3-5052856> [viitattu 9.11.2019].

KYSYMYKSET RAVINTOLOILLE

1. Kuinka asetuksen mukainen alkuperämaatiieto tiedotetaan asiakkaille?
2. Ovatko asiakkaat olleet kiinnostuneempia myydyn lihan ja kalan alkupe-
rystä asetuksen tultua voimaan?
3. Onko asetuksella ollut vaikutuksia siihen, mistä käytetty liha ja kala tila-
taan? Millaisia?

KYSYMYKSET KULUTTAJILLE

1. Mikä olisi mielestäsi paras tapa tuoda esiin tieto lihan ja kalan alkuperämaasta?
2. Vaikuttaako ravintolasi valintaan tieto siitä, jos ravintolassa käytetty liha ja kala ei ole kotimaista?