



Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu



South-Eastern Finland
University of Applied Sciences

PLEASE NOTE! THIS IS PARALLEL PUBLISHED VERSION / SELF-ARCHIVED VERSION OF THE OF THE ORIGINAL ARTICLE

This is an electronic reprint of the original article.
This version may differ from the original in pagination and typographic detail.

Author(s): Koljonen, Eeva

Title: Sirkkaa sopassa – ammattikeittiökyselyn tuloksia

Version: publisher´s PDF

Please cite the original version:

Koljonen, E. 2018. Sirkkaa sopassa – ammattikeittiökyselyn tuloksia. *AmmattikeittöOsaaja* 3 / 2018

HUOM! TÄMÄ ON RINNAKKAISTALLENNE

Rinnakkaistallennettu versio voi erota alkuperäisestä julkaistusta sivunumeroiltaan ja ilmeeltään.

Tekijät: Koljonen, Eeva

Otsikko: Sirkkaa sopassa – ammattikeittiökyselyn tuloksia

Versio: publisher´s PDF

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdetä:

Koljonen, E. 2018. Sirkkaa sopassa – ammattikeittiökyselyn tuloksia. *AmmattikeittöOsaaja* 3 / 2018

Sirkkaa sopassa – ammattikeittiökyselyn tuloksia

TEKSTI: Eeva Koljonen, ravitsemispalveluliiketoiminnan lehtori, projektipäällikkö, Sirkkaa sopassa -hanke. Hanketta rahoittaa Sitra ja hankkeen toteuttavat Kouvolan Aikuiskoulutuskeskus ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu (XAMK).

Sitran rahoittamassa Sirkkaa sopassa – ravitsemisalan koulutuksen kehittäminen ammatillisella toisella asteella ja ammattikorkeakoulussa -hankkeessa tehtiin keväällä 2018 kysely ravitsemisalan ammattilaisille hyönteisten käytöstä. Reilusta kahdestasadasta vastaajasta pääosa oli AMKOn tai Suomen keittiömestarit ry:n jäseniä eri puolilta Suomea. Vastaajista 75 % oli naisia, ja 60 % vastaajista oli iältään

40–60-vuotiaita, yli 40 % oli suorittanut korkeakoulututkinnon, noin 30 % edusti julkisia ruokapalveluja, 30 % erilaisia ravintoloita, 15 % opetusta ja saman verran alan opiskelijoita. Suurin osa vastaajista toimi johto- ja esimiestehtävissä. Vähäinen vastaajamäärä viestinee siitä, että hyönteisten ammattimainen elintarvikekäyttö on vielä pientä ja asia uusi.

Vastaajista

70%

oli maistanut hyönteisiä. Useimmiten oli maistettu sirkkoja sellaisenaan, ja muutamat olivat maistaneet jauhomatoja ja kuhnurin toukkia sekä hyönteisiä sisältäviä erilaisia leipätuotteita, välipalapatukoita, myslejä ja snack-tuotteita.

Ammattilaisista

30%

ei ollut maistanut hyönteisiä. Tästä ryhmästä suurin osa kertoi, että ei ole ollut sopivaa tilaisuutta syödä hyönteisiä, ja 34 % vastasi, että heillä on ennakkoluuloja hyönteisten syömistä kohtaan. Vain muutama ilmoitti gluteenittomuuden tai allergian olleen esteenä hyönteisten maistamiseen.

Vastaajista

70%

ei ollut ostanut hyönteisiä/hyönteiselintarvikkeita. Vain 21 % vastaajista oli ostanut niitä vähittäiskaupasta, 10 % suoraan kotimaiselta tuottajalta ja 8 % ruoka-annoksena ja vain muutama verkkokaupasta.

Millaisia tuotteita ammattilaiset ostaisivat?

Mieluiten ammattilaiset ostaisivat erilaisia leipätuotteita, snacks-tuotteita, välipalapatukoita ja aamiaisviljavalmisteita, jos tuotteita olisi saatavilla. Hyönteisiä käytettäisiin myös itse leipään ja leivontaan, kastikkeisiin ja ruoanvalmistukseen. Toisaalta 20 % vastaajista ilmoitti, ettei käyttäisi hyönteisiä sisältäviä tuotteita ollenkaan. Perusteluina olivat ennakkoluulot ja se, ettei hyönteisiä pidetty merkittävänä ravintoaineiden lähteenä. Lisäksi tällaisten tuotteiden pelättiin olevan uhka luonnolle. Myös tiedon puute, allergisoivuus ja korkea hinta mainittiin syiksi.

Ammattilaiset söisivät mieluiten hyönteisiä sisältävää ruokaa ravintola-annoksena, lounasruokailussa, kotona itse valmistettuna ja pikaruoka-annoksena.

Tutkimuksessa selvisi, että ammattilaisilla on selkeä käsitys ja tietoa siitä, että hyönteiset ovat hyvä proteiinin lähde sekä eettinen ja ekologinen valinta. Suurin osa (60 %) vastaajista on kiinnostunut hyönteisruoasta, ja he kokevat, että heillä on mahdollisuus edistää hyönteisruoan käyttöä. Noin 60 % uskoo hyönteisten kuuluvan lähivuosiin normaaliin ruokavalioon, tosin 40 % ei ollut aivan yhtä vakuuttunut asiasta.

Hyönteisten hyvään makuun ja turvallisuuteen sen sijaan suhtauduttiin epäilevämmiin. Hyönteiselintarvikkeiden saatavuus ja hinta ovat ammattilaisten mielestä haasteita. Hyönteisten sopivuus kasvisruokailuun jakoi myös mielipiteitä. Myös hyönteisten valmistamiseen ruuaksi liittyy haasteita, ja vain harvat ovat valmistaneet niitä itse.



Hyönteisten käyttö ruoka- ja ravintolapalveluissa

Tutkimuksessa selvitettiin kokemuksia ja näkemyksiä hyönteisten käytöstä ruoka- ja ravintolapalveluissa. Vastaajista 70 % ilmoitti, että hyönteisiä ei ole ollut tarjolla omassa yksikössä, 10 % ilmoitti, että hyönteisten käyttö on suunnitteilla ja 16 % on tarjonnut hyönteisiä asiakkailleen.

Henkilöstön ja asiakkaiden suhtautumisessa hyönteisruokaan ei ammattilaisten mielestä ole suurta eroa. Henkilöstö tarvitsee koulutusta ja tietoa hyönteisruoasta, taitoa kertoa hyönteisruoasta asiakkaille ja raaka-aineen käyttöön liittyvää osaamista. Asiakkaiden halukkuudesta ostaa hyönteisruokaa ei ole kovin selkeää käsitystä, ja se vaatiikin vielä selvittämistä.

Hyönteisruoka ammattikeittiöissä

Kyselyssä tiedusteltiin vastaajilta, millaisia hyönteiselintarvikkeita he käyttäisivät ammattikeittiössään. Vaihtoehtoisuudesta suosituimmat olivat suolaiset leipätuotteet, hyönteiset sellaisenaan kuivattuna ja snacksit, proteiini- ja välipalapatukat, aamiaistuotteet, pasta, riisi ja välipalatuotteet. Ammattikeittiöissä voitaisiin myös valmistaa itse leipää, lisätä hyönteisiä lämpimiin ruokiin tai antaa asiakkaan itse lisätä hyönteiset annokseensa.

Vastaajista 15 % ilmoitti, etteivät käytä lainkaan hyönteisiä. Perusteluna oli kiinnostuksen, halun, tiedon ja osaamisen puute. Lisäksi koettiin, etteivät hyönteiset sovi omaan toimipaikkaan tai asiakkaille (esim. lapset tai vanhukset) ”eikä haluta ottaa riskiä”. Niitä ei pidetä ravitsemuksellisesti merkittävänä, eikä tarjontaakaan ole, mutta ehkä tulevaisuudessa ryhdytään käyttämään.

Ammattilaiset tarjoaisivat asiakkaille mieluiten maistelu-/pikkuannoksia, lisäke- tai salaattipöydässä, lounasruokailussa, tekisivät à la carte -annoksia tai pikaruokaa tai street foodia. Muita käyttöyhteyksiä olisivat leipä, kahvituotteet, välipalat, erilaiset tilaisuudet, keittiötervehdys, kotitalousopetus, snacksina oluen/viinin kera ja tutustumistarkoituksessa makukoulussa. Osa ei tarjoaisi lainkaan eikä missään tilanteessa.

Ammattilaiset ostaisivat hyönteiset mieluiten jauheena tai rouheena, kuivattuna tai pakasteena. Hyönteisten käyttöön liittyvistä kriteereistä turvallisuutta pidetään tärkeimpänä, seuraavina ovat terveellisyys, maku, saatavuus, hinta ja asiakkaiden kysyntä. Kotimaisuuden arvioi tärkeäksi 80 %, ja myös tuotteen ulkonäkö on tärkeä. Pienimmäksi keskiarvoltaan jäi trendi-/uutuusarvo, joskin yli puolet vastaajista piti sitä melko tai erittäin tärkeänä kriteerinä hyönteisruoan valinnassa ja käytössä.

Hyönteisruoan haasteet ja mahdollisuudet ruokapalveluissa

Hyönteisruoan keskeisenä haasteena koetaan henkilökunnan ja asiakkaiden asenteet, ennakkoluulot ja suhtautuminen hyönteisruokaan. Kommentteissa todetaan, että ”asiakkaat ovat ilmoittaneet, etteivät halua syödä hyönteisiä” tai ”asiakkaiden tahtotila tarvitaan näiden tuotteiden käyttöön”. Tiedon ja osaamisen puute ja ammattikeittiöille soveltuvan reseptiikan puuttuminen ovat myös este hyönteisten käytölle eli ”taidottomuus valmistaa hyönteisistä maittavaa ruokaa”.

Hyönteisten hinta on edelleen korkea suhteessa muiden proteiiniä sisältävien raaka-ainesten hintaan. Myös raaka-aineen saatavuuden ongelmat mainittiin. Elintarviketurvallisuuteen liittyvät te-

kijät, muun muassa hyönteisten turvallisuus ja hygienia- ja ravitsemusasiat, kuten allergisoivuus, koettiin haasteina. Taloudellisuutta pohdittiin myös, samoin markkinointia ja markkinointimateriaalin puutetta. Hyönteistuotteilta toivotaan kotimaisuutta, gluteenittomuutta, hyvää makua ja maustamista. Sirkkojen rakenne pohdituttaa – jäävätkö niiden jalat kurkuun kiinni. Hyönteiskasvatuksen eettisyys ja riskit askarruttivat myös.

Hyönteisruuassa nähdään paljon mahdollisuuksia. Ammattilaisten mielestä hyönteisruoka voi olla hyvä vaihtoehto ja uutuus ammattikeittiöissä, mutta ehtona on asiakkaiden hyväksyntä ja hyönteistuotteiden sopiva hinta. Hyönteisten proteiinipitoisuus, hyönteisruoan terveellisyys ja mahdollisuus punaisen lihan vähentämiseen nähtiin mahdollisuuksina, kuten myös ruokavalion monipuolistaminen. Mahdollisuuksia ovat myös ekologisuus ja eettisyys, hyönteisten trendikkyys, kilpailuetu ja mahdollisuus erottua alan muista toimijoista.

Ammattikeittiöiden rooli hyönteistiedon ja hyönteisruokailukokemusten jakajana tuli esiin vastauksissa, samoin mahdollisuudet kouluruokailussa ja opetuksessa. Tulevaisuudessa tulisi myös mahdollisesti kustannussäästöjä, jos raaka-ainetta saataisiin edulliseen hintaan ja muun proteiinin käyttö suhteessa vähenisi.

Sitran rahoittamassa Sirkkaa sopassa -hankkeessa toteutetaan kuluttaja- ja ammattilaiskyselyitä ja tuotetaan koulutusmateriaalia ja -aineistoa, jotka ovat saatavilla ja käytettävissä niiden valmistuttua. Lisätietoa Sitran kiertotalous-hankkeista:

<https://www.xamk.fi/tutkimus-ja-kehitys/sirkkaa-sopassa/>

<https://www.sitra.fi/aiheet/kiertotalous/>

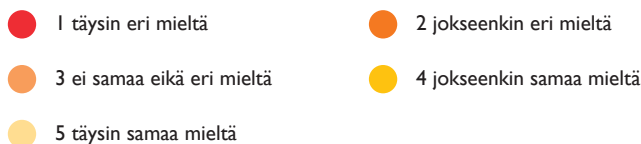
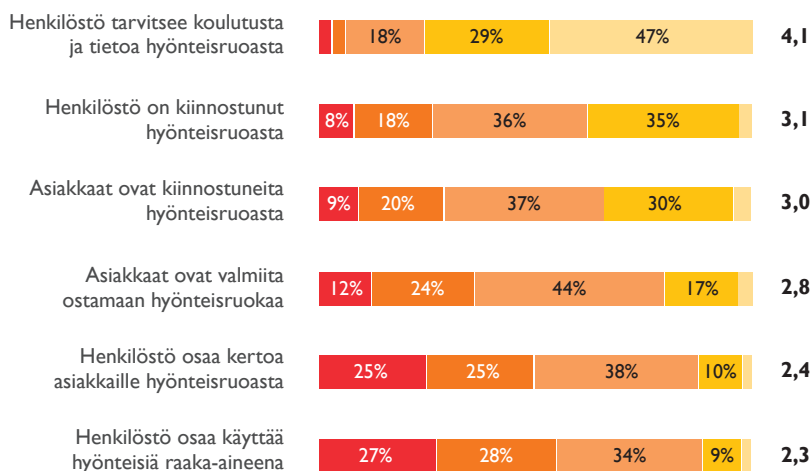
<https://www.sitra.fi/hankkeet/kiertotalousopetusta-kaikille-koulutusasteille/#hankkeet>

<https://www.sitra.fi/hankkeet/sirkkaa-sopassa-ravitsemisalan-kiertotalouskoulutus/#mista-on-kyse>

-ravitsemisalan-kiertotalouskoulutus/#mista-on-kyse



Keskiarvo



Haasteet

Ennakkoluulot ja asenteet
Asiakkaiden suhtautuminen
Tiedon ja osaamisen puute
Hinta
Saatavuus
Elintarviketurvallisuus
Ravitsemusasiat
Taloudellisuus
Tuotevaatimukset

Rajattomat mahdollisuudet

Vaihtoehto, uutuus
Ravitsemusarvo
Ekologisuus ja eettisyys
Ruokatarjoilut
Trendi, kilpailuetu
Tiedon välitys
Kustannussäästöt