SATAFOOD
KEHITTÄMISYHDISTYS RY
SUOMEN SIIPIKARJALIITTO RY

27.9.2013

LUOMUKALKKUNA-TUTKIMUS

KVALITATIIVINEN
TUTKIMUSRAPORTTI

YMMÄRRYS-
RAPORTTI

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Luomu-kalkkuna-tutkimus

Ruoan valintakriteerit ja luomulihan merkitys

Siipikarjan käyttö ja käyttötilanteet

Tavoitteet ja miten tutkimus tehtiin

Kalkkunan käyttö ja käyttötilanteet

Avainoivallukset ja toimenpide-ehdotukset

Kalkkunan ja broilerin erot

Kalkkunasta viestiminen ja kalkkunaviestinnän kärjet

Kiinnostus luomu-kalkkunaa kohtaan

TUTKIMUKSEN TAVOITTEET

1. YMMÄRTÄÄ, MIKSI LIHAA JA SIIPIKARJAA OSTETAAN JA KUINKA KALKKUNA EROTTUU MUUSTA SIIPIKARJASTA

2. MIKSI KALKKUNAA OSTETAAN TAI EI OSTETA, MITKÄ OVAT LUOMUKALKKUNAN OSTON AJURIT JA ESTEET

3. MITEN KALKKUNASTA JA LUOMUKALKKUNASTA VIESTITÄÄN HOUKUTTELEVASTI JA KIINNOSTAVASTI KULUTTAJILLE

YMMÄRTÄMÄLLÄ MIKÄ KALKKUNASSA JA ERITYISESTI LUOMUKALKKUNASSA KIINNOSTAA KULUTTAJIA, VOIDAAN KOHDERYHMÄÄ PUHUTELLA TOIMIVIMMILLA VIESTIKÄRJILLÄ JA SITÄ KAUTTA VAIKUTTAA TUOTEKATEGORIAN MYYNTIIN.

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

TUTKIMUSMETODI JA OTOS

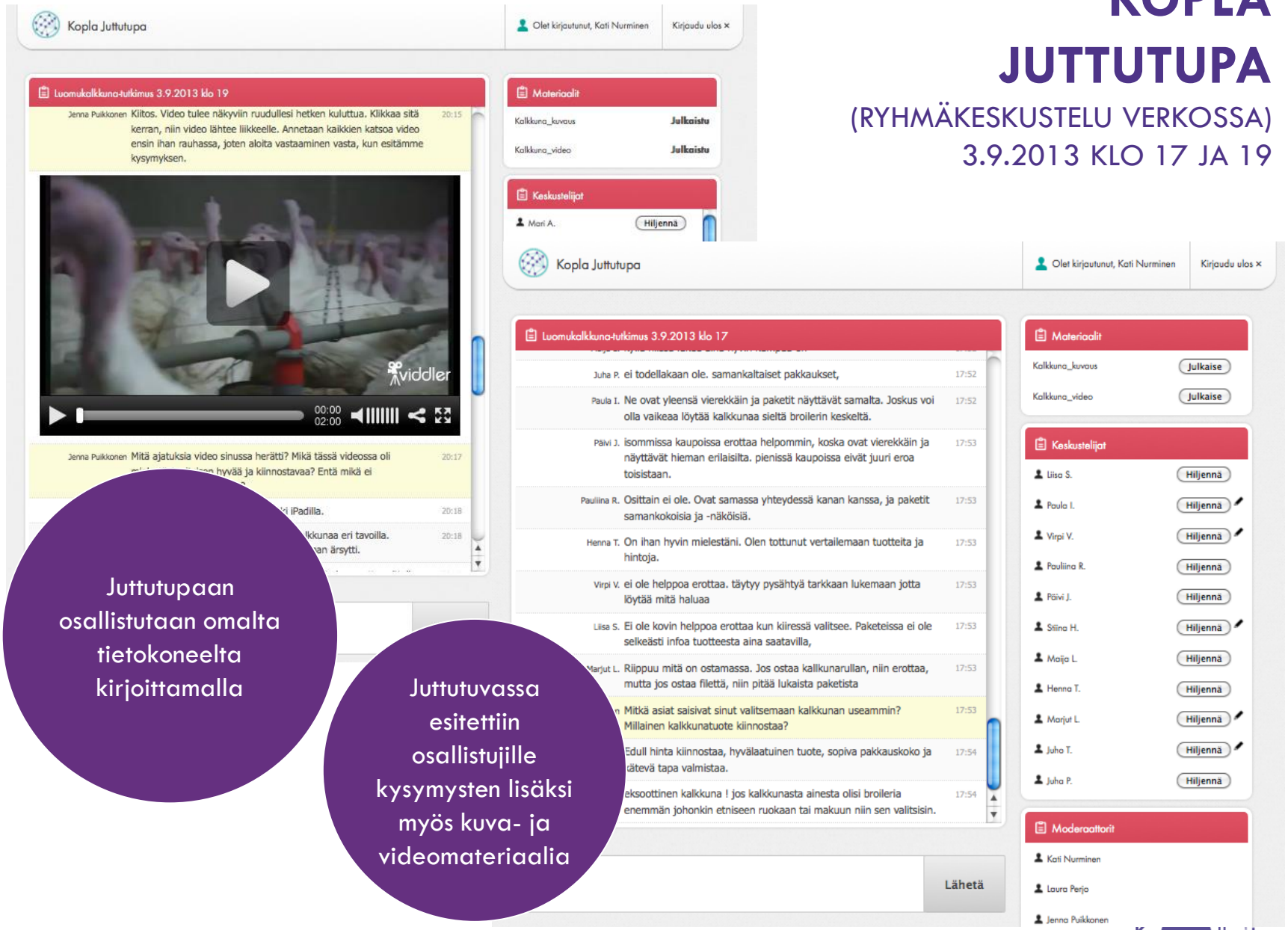
- **Kopla Juttutupa (ryhmäkeskustelu verkossa) 2 kpl 3.9.2013.** Keskustelun kesto oli 1,5 tuntia per ryhmä.
  - → Osallistujat osallistuivat keskusteluun omalta tietokoneelta kirjoittamalla. Kaikki osallistujat vastasivat esitettyihin kysymyksiin samanaikaisesti, joka mahdollisti spontaanit vastaukset.
- Osallistujat rekrytoitiin tutkimus-osallistujien rekrytointiin erikoistuneen yhteistyökumppanin avulla.

	KOPLA JUTTUTUVAT x2 3.9.2013	REKRYTOINTIKRITEERIT	YHTEENSÄ
Kalkkunan aktiivikäyttäjät	Espoo x2, Helsinki x3, Hämeenlinna, Tampere x3, Turku, Vantaa	• **Käyttää kalkkunaa vähintään muutamia kertoja/kk** • Positiivinen suhtautuminen siipikarjaan, kalkkunaan ja luomuruokaan/(-lihaan) • Yli 25-vuotiaita pääkaupunkiseudulla tai kaupunkimaisissa kunnissa asuvia • Vastaa kotitalouden ruokaostoksista yksin tai yhdessä toisen kanssa	N = 11
Kalkkunan potentiaaliset käyttäjät	Helsinki x4, Oulu, Tampere x3, Turku x2	• **Käyttää kalkkunaa vähintään silloin tällöin** • Positiivinen suhtautuminen siipikarjaan, kalkkunaan ja luomuruokaan/(-lihaan) • Yli 25-vuotiaita pääkaupunkiseudulla tai kaupunkimaisissa kunnissa asuvia • Vastaa kotitalouden ruokaostoksista yksin tai yhdessä toisen kanssa	N = 10
			N = 21

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KOPLA JUTTUTUPA

(RYHMÄKESKUSTELU VERKOSSA) 3.9.2013 KLO 17 JA 19



Juttutupaan osallistutaan omalta tietokoneelta kirjoittamalla

Juttutuvassa esitettiin osallistujille kysymysten lisäksi myös kuva- ja videomateriaalia

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Luomu-kalkkuna-tutkimus

Ruoan valintakriteerit ja luomulihan merkitys

Siipikarjan käyttö ja käyttötilanteet

Tavoitteet ja miten tutkimus tehtiin

Kalkkunan käyttö ja käyttötilanteet

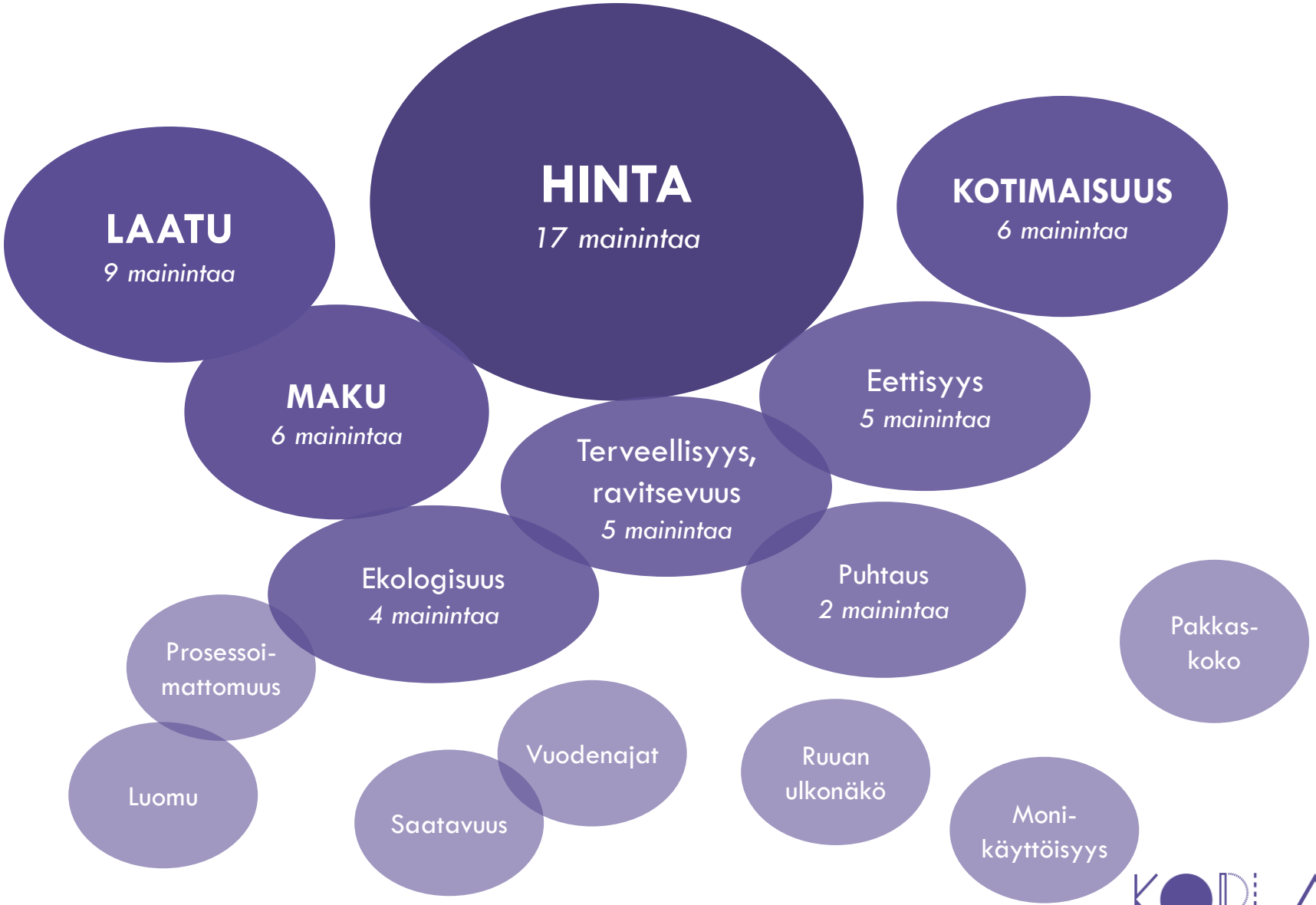
Avainoivallukset ja toimenpide-ehdotukset

Kalkkunan ja broilerin erot

Kalkkunasta viestiminen ja kalkkunaviestinnän kärjet

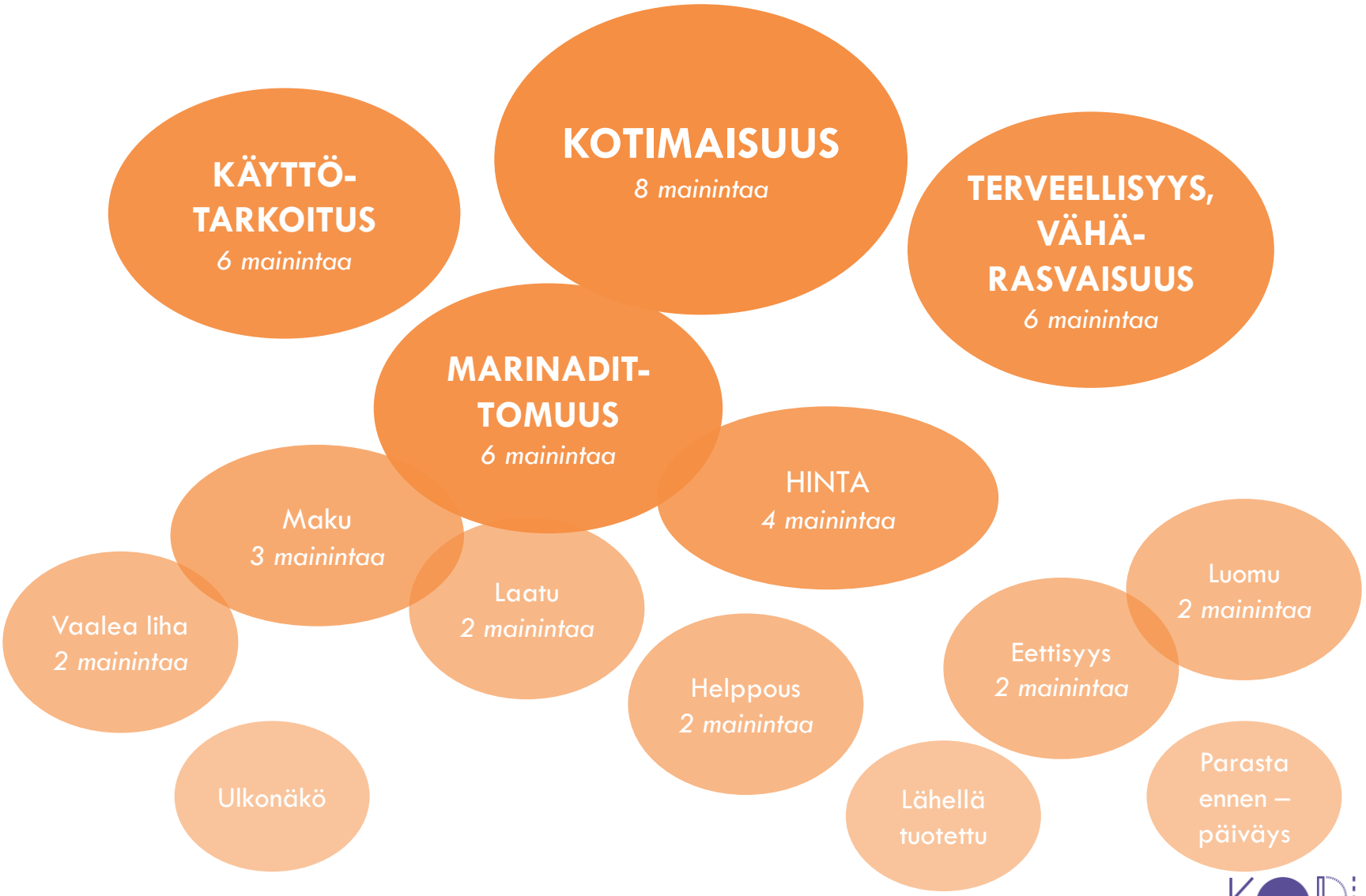
Kiinnostus luomu-kalkkunaa kohtaan

RUUAN VALINTAPERUSTEISSA KOROSTUU HINTA



2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

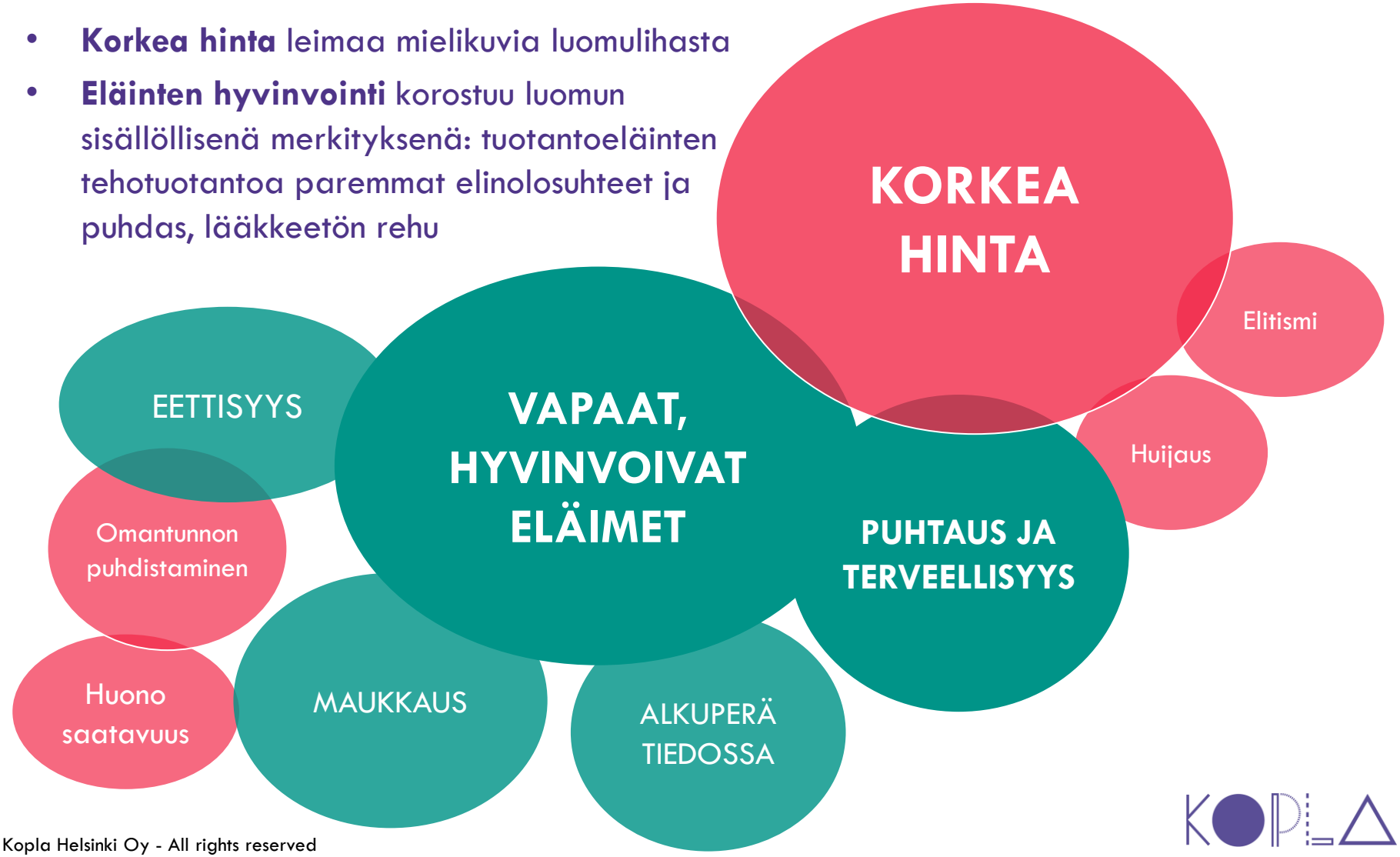
LIHAN VALINTAPERUSTEISSA KOROSTUU KOTIMAISUUS



2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

LUOMULIHA MERKITSEE HYVINVOIVIA ELÄIMIÄ JA KORKEAMPAA HINTAA

- **Korkea hinta** leimaa mielikuvia luomulihasta
- **Eläinten hyvinvointi** korostuu luomun sisällöllisenä merkityksenä: tuotantoeläinten tehotuotantoa paremmat elinolosuhteet ja puhdas, lääkkeetön rehu



2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

LUOMULIHAN KÄYTTÖ USEIMMILLA VARSIN SATUNNAISTA

- Valtaosalle luomulihan ostaminen on **harvinaista** ja hyvin **hintariippuvaista**
  - Jos ostetaan, ostetaan tarjouksista tai silloin kun sattuu ”olemaan varaa”
  - Luomuliha kuuluu lähinnä juhlaan tai erikoisherkutteluun; Vrt. luomukalkkuna joulupöytään

- Käytetyintä luomulihaa ovat **luomujauheliha** ja **leikkeleet**
  - Viisi osallistujista käytti arkiseen ruuanlaittoon säännöllisesti, jopa viikoittain

“Ostan mieluiten luomulihaa, lähinnä juuri tosiaan luomujauhelihaa sen vuoksi, että se ei ole hinnaltaan ihan mahdoton. Ihan arkisin käytössä, 1-2 kertaa viikossa.”

“En juurikaan käytä luomulihaa juuri kalliimman hinnan vuoksi.”

“Päivittäinen käyttö ei mahdollista tällä budjetilla, eikä pienimmät lähikaupat sitä aina mahdollistakaan.”

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

TUNNE KEHOTTAA LUOMULIHAN KÄYTTÖÖN MUTTA JÄRKI ESTÄÄ

"Tunne, ekologisuus ja eettisyys. ***Toisaalta järki ohjaa ostamaan halvempaa.***"

- Luomun käyttöön motivoivat **tunneperäisiksi** koetut syyt
- **Järkisyiden** katsottiin sen sijaan puhuvan luomun käyttöä vastaan

  → **Hinta merkittävin este luomulihan käytölle**

EETTISYYS, ELÄINTEN KOHTELU
Halutaan välttää kärsimystä ja kunnioittaa elämää
9 osallistujaa

PUHTAUS, TURVALLISUUS JA TERVEYS
Halutaan välttää kemikaali-, hormoni- ja lääkejäämiä
9 osallistujaa

KORKEA HINTA
17 osallistujaa

TAVALLISTA PAREMPI MAKU
7 osallistujaa

HEIKKO SAATAVUUS
Vaikea löytää, kapea valikoima
9 osallistujaa

ULKOMAISUUS
Halutaan suosia kotimaista lihaa
4 osallistujaa

HALU TUKEA JA EDISTÄÄ LUOMUTUOTANTOA
2 osallistujaa

KORKEA LAATU, ARJEN LUKSUS
2 osallistujaa

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

LÄHELLÄ TUOTTAMINEN AJAA LUOMUN OHI

- **Lähellä tuottamista pidettiin viime kädessä selvästi tärkeämpänä,** vaikka sekä luomua että lähiruokaa arvostetaan

- Lähiruoka koetaan **luotettavampana ja osin myös ekologisempana**
  - Ruuan alkuperää ja tuotanto-olosuhteita uskotaan voitavan valvoa paremmin
  - Luotettavuuden ongelmat korostuvat ulkomaisessa luomussa → Brasiliassa tai Kiinassa tuotettu luomu ei kiinnosta
  - Pitkien kuljetusmatkojen päästöt nollaavat luomutuotannon ekologiset hyödyt
  - Läheltä tuleva ruoka pysyy tuoreempana
  - Halutaan tukea oman alueen lihantuottajia

*"Mieluummin **lähellä tuotettua** kuin luomua. Luomuliha voi olla pitkien matkojen takaa tuotua ja se ei taas mielestäni ole järkevää."*

*"Vaikea kysymys, koska kumpikaan käsite ei ole yksiselitteinen. **Lähellä tuotettu** ehkä kuitenkin, jos kyseessä on pientila tai muu vastaava."*

Ajatuksen tasolla luomu ja lähiruoka kiinnostaa, mutta hinta vaikuttaa ratkaisevasti ostopäätökseen

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Luomu-kalkkuna-tutkimus

Ruoan valintakriteerit ja luomulihan merkitys

Siipikarjan käyttö ja käyttötilanteet

Tavoitteet ja miten tutkimus tehtiin

Kalkkunan käyttö ja käyttötilanteet

Avainoivallukset ja toimenpide-ehdotukset

Kalkkunan ja broilerin erot

Kalkkunasta viestiminen ja kalkkunaviestinnän kärjet

Kiinnostus luomu-kalkkunaa kohtaan

BROILERI ON KÄYTETYIN SIIPIKARJATUOTE

- **Broileria** käytettiin fileinä, suikaleina ja jauhelihana, mutta myös kokonaisena ja erilaisina jalosteina (wingsit, nuggetit)

- Broilerin runsasta käyttöä selitettiin seuraavilla syillä:
  - Tuttuus, osataan valmistaa
  - Helppo saatavuus: löytyy aina myös omasta lähikaupasta
  - Monikäyttöistä, helppoa ja nopeaa valmistaa
  - Miellyttävä maku, lapsetkin tykkää
  - Edullisuus

- **Kalkkunaa** käytettiin eniten leikkeleenä leivän päällä
  - Vähemmistö osallistujasta käytti kalkkunaa myös arkiruuanlaittoon

"Broileria tulee useimmiten ostettua, vaikka sitäkin hyvin harvoin. Sen helppouden ja hinnan vuoksi lähinnä. Yleensä ostan fileitä tai filesuikaleita."

"Ostan yleisesti broileria tai kanaa, koska sitä on tarjolla enemmän."

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

TERVEELLISYYS MOTIVOI SIIPIKARJAN KÄYTTÖÖN

- Siipikarjan vaaleaa lihaa yleensä pidettiin **terveellisempänä ja kevyempänä kuin punaista lihaa**

  → Antaa **paremman olon** kuin punaisen lihan syöminen

- Vaalean lihan maku miellyttää

  → Sopii **proteiininlähteeksi** myös niille, jotka eivät pidä tai halua syödä punaista lihaa

- Siipikarjan liha **helppoa ja monikäyttöistä** valmistaa

"Siipikarjaa ostan useammin kuin lihaa, uskon sen olevan tervellisempää kuin punainen liha ja siitä jää kevyempi olo syömisen jälkeen."

"Pidän enemmän siipikarjan lihasta kuin punaisesta lihasta ja siksi sitä ostetaan meille paljon."

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

SIIPIKARJAN KÄYTTÖÄ JARRUTTAA EPÄEETTISYYS, HINTA JA SAATAVUUS

- Tuotannon epäeettisyys, broilerin lyhyt elinkaari ja kehnoiksi uskotut elinolot tehotuotannossa rajoittavat osalle kaiken siipikarjan käyttöä
  - Eettiset ongelmat vaivaavat erityisesti broileria, mutta myös kalkkunaa?
  - Myös epäilyt siipikarjassa olevista lisäaineista, antibiooteista ym.

- Kalkkunan ja ankan käytön tärkeimpiä esteitä ovat niiden kallis hinta ja huono saatavuus, erityisesti lähikaupoissa

- Broilerin käyttöä rajoittavat myös erilaisten formaattien ongelmat
  - Epäilyt valmiiksi marinoitujen lihojen huonolaatuisuudesta
  - Huonon näköiset, jänteiset fileet
  - Koipi-reisipaloja, siipiä ja kokonaista kanaa saatetaan vältellä, koska niistä jää paljon osia käyttämättä ja syöminen on sotkuista ja ärsyttävää

"En juuri broileria kun on epäeettistä tai sitä ostaa huonolla omatunnolla."

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Luomu-kalkkuna-tutkimus

Ruoan valintakriteerit ja luomulihan merkitys

Siipikarjan käyttö ja käyttötilanteet

Tavoitteet ja miten tutkimus tehtiin

Kalkkunan käyttö ja käyttötilanteet

Avainoivallukset ja toimenpide-ehdotukset

Kalkkunan ja broilerin erot

Kalkkunasta viestiminen ja kalkkunaviestinnän kärjet

Kiinnostus luomu-kalkkunaa kohtaan

KEVEYS DOMINOI KALKKUNAA KOSKEVIA SPONTAANEJA MIELIKUVIA

KEVEYS,
VÄHÄRASVAISUUS

KALKKUNALEIKKELEET

TERVEELLISYYS

HERKULLISUUS

KALLEUS

JOULUPÖYTÄ

MAUTTOMUUS

KIITOSPÄIVÄ

PUHTAAMPI LIHA

MONIKÄYTTÖISYYS

EDULLISUUS

JUHLAVUUS

HELPPOUS

PROTEIINIPITOISUUS

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

HYVÄLTÄ KALKKUNATUOTTEELTA ODOTETAAN KEVEYTTÄ, MAUKKAUTTA JA PUHTAUTTA

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KALKKUNAA KÄYTETÄÄN ARKISIN LEIKKELEENÄ, RUOKANA ERIKOISTILANTEISSA

- Kalkkunaa käytettiin arkisin eniten **leikkeleenä**
  - Monilla käytössä viikoittain

- **Ruuanlaitossa** kalkkunaa käytettiin **satunnaisemmin**: aktiivisimmat käyttäjät noin kerran, kaksi kuussa
  - Vähemmistö käytti kalkkunaa fileinä, rintapaloina, suikaleina tai jauhelihana myös arkiruuanlaittoon

"Kalkkunaleikettä ja joskus harvoin kalkkunan jauhelihaa, jos sitä on tarjolla. Jauhelihasta yleensä kastiketta spagetin kanssa."

"Lähikaupastamme ei yleensä löydy kalkkunaa, joten sen käyttö muuten kuin leivän päällä on harvinaista."

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KALKKUNAA VALITAAN SEN KEVEYDEN JA JUHLAVUUDEN VUOKSI

- Leikkeleenä kalkkuna on **kevyempi, terveellisempi** ja **edullisempi** vaihtoehto kinkulle

- Ruokana kalkkunaa pidetään hieman **juhlavampana** ja **erikoisempana** kuin varsin arkista broileria

- Erityisesti *potentiaalisilla käyttäjillä* tärkeä syy valita kalkkuna broilerin tai punaisen sijaan oli ajatus sen **paremmista tuotanto-oloista** broilereihin tai sikoihin verrattuna → **Eettisempää** kuin broileri

"Lähikaupastamme ei yleensä löydy kalkkunaa, joten sen käyttö muuten kuin leivän päällä on harvinaista."

Tavalliseenkin kalkkunaan liitetään "luomumaisia" ominaisuuksia!

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KALKKUNAN KÄYTÖN ESTEET

- **Arkiruokaa** laitettaessa kalkkuna ei monilla yksinkertaisesti tule mieleen
  - Broileri paljon näkyvämmin esillä kaupoissa, mainonnassa ja resepteissä
- Kalkkunan saatavuus on usein huono ja vaihtoehtoja vähän
  - Oman lähikaupan suppea valikoima, yksineläjälle liian suuret pakkauskoot, ei löydy luomuna
- Mieto maku saatetaan kokea mauttomuutena
  - Ajatellaan että lihan kuuluu maistua
- Kalkkuna mielletään myös broileria kalliimmaksi

Kalkkuna ei löydy kuluttajien arkiruuanlaiton ”kartalta”

”Ei muista olemassa olevankaan kun kana hyppää jo kärryyn.”

”Ei ole esimerkiksi sellaista ’vakioreseptiä’ jonka pääraaka-aine olisi kalkkuna.”

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KALKKUNAN LÖYTÄMINEN RUUANLAITTOON KAUPASTA ON VAIKEAA

- Ruuanlaittoon tarkoitetun **kalkkunan valikoima ja näkyvyys kaupoissa on huono…**
  - Tuotteita joutuu etsimällä etsimään broilerin seasta
  - Kalkkunaa mainostetaan vähemmän
  - Leikkeleitä löytyy kuitenkin paremmin kuin lihaa

- …Vaikka **päätös ostaa kalkkunaa ruuaksi tehdään yleensä juuri kaupassa,** valikoiman ja tarjousten perusteella
  - Leikkeleiden ostaminen hieman suunnitellumpaa sen käytön tavanomaisuuden takia

Kalkkunan valitsemista kaupassa tuettava paremmalla näkyvyydellä

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Ruoan valintakriteerit ja luomulihan merkitys

Siipikarjan käyttö ja käyttötilanteet

Tavoitteet ja miten tutkimus tehtiin

Luomu-kalkkuna-tutkimus

Kalkkunan käyttö ja käyttötilanteet

Avainoivallukset ja toimenpide-ehdotukset

Kalkkunan ja broilerin erot

Kalkkunasta viestiminen ja kalkkunaviestinnän kärjet

Kiinnostus luomu-kalkkunaa kohtaan

KALKKUNAN JA BROILERIN EROT

KALKKUNA

- Vaikea löytää kaupassa broilerituotteiden seasta
- Usein suppea valikoima
- Hieman arvokkaampi raaka-aine, harvoin tarjouksessa
- Vieraampi ruuanlaiton raaka-aineena
- Tuotantoeläimillä paremmat elinolot

BROILERI

- Näkyvästi esillä kaupoissa
- Laaja valikoima
- Edullista ja usein tarjouksessa
- Tuttu vakioreseptien raaka-aine
- Tehotuotettu
- Tuotantoeläinten kohtelu epäeettistä

”Kalkkuna on harvinaisempi, luulen elävän paremmissa oloissa, kevyempi, kalliimpi, hankalampi saada/helpompi unohtaa.”

”Broileri on ns. helpompi vaihtoehto, perusvalinta jota ei tarvitse erikseen miettiä.”

Maku ei noussut esiin oleellisena erona

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

BROILERI JYRÄÄ ARKIRUUANLAITOSSA, KALKKUNA MIELLETÄÄN JUHLARUUAKSI

- Broileri mielletään enemmän **arkiruokana**
  - Kiireessä valitaan helposti broilerituote: Broileriin on totuttu joten se saattaa päätyä automaattisesti ostoskärryyn
  - **Tuttuus ja helppous** vaikuttaa valintaan
  - Usein myös **hinta ratkaisee** broilerin eduksi

- Kalkkuna sen sijaan sopii **juhliin, erikoistilanteisiin** tai **”terveysintoiluun”**
  - **Kalkkunasta ei osata yhtä hyvin tehdä ruokaa,** valmistaminen vaati enemmän ajatusta ja panostusta

”En käytä kalkkunaa niin paljoa ruoanlaitossa kuin kanatuotteita, johtuen varmaan siitä, että päähän on iskostunut kaikista resepteistä, että pitää olla kanaa tai broileria.”

”Jos haluan juhlapöytään, niin kalkkunaa ja muuten broiskua.”

”Kalkkunaa leikkeleenä ja fileenä tai kokonaisena. Broileria keittoihin, kastikkeisiin ja muihin arkieväisiin.”

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KAUPASSA KALKKUNA JA BROILERI ON HANKALA EROTTAA TOISISTAAN

- Ruuanlaittoon tarkoitetut **kalkkunatuotteet hukkuvat usein broilerituotteiden paljouteen**
  - Ei muisteta edes etsiä kalkkunaa

- **Pakkaukset ja lihat itsessään** ovat hyvin **samannäköisiä**, vain tekstit erottavat
  - Vaatii pakettien lukemista

- **Leikkeleissä kalkkunatuotteet erottuvat** hieman **paremmin.** Niitä myös käytetään enemmän eli ne ovat tutumpia.

”Riippuu mitä on ostamassa. Jos ostaa kalkkunarullan, niin erottaa, mutta jos ostaa filettä, niin pitää lukaista paketista.”

Spontaanisti ehdotettiin pakkauksille värikoodausta, jolla broileri- ja kalkkunatuotteet erottaisi nopeasti toisistaan

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KALKKUNA VALITTAISIIN USEAMMIN, JOS SIITÄ VIESTITTÄISIIN PAREMMIN

- Kalkkunan olemassaolosta **muistuttaminen** ja sen hyödyistä **viestiminen** saisi osallistujat valitsemaan sen useammin
  - **Näkyvyys kaupoissa** paremmaksi
  - Lisää **reseptejä** ja käyttövinkkejä arkiruokailuun
  - **Terveellisyydestä** ja **ravintopitoisuudesta** tiedottaminen,
  - **Maukkaudesta** viestiminen
  - **Ekologisuudesta** ja **eettisyydestä** viestiminen (kunhan hinta ei nouse liian korkeaksi)
- Myös **hinnan** ja **saatavuuden** parantaminen lisäisi kulutusta
  - Lisää eri **pakkauskokoja,** myös pienempiä
  - Laajempi **tuotevalikoima**
  - Edullisempi **hinta** ja **tarjoukset**

”Kalkkunan muistaminen useammin kaupassa kiireessä, sen esiintyminen resepteissä (tämä oli hyvä pointti, koska usein selaan reseptejä)”

”Paremmin esille ja valikoimaa lisää!”

”Kaikki terveellinen ja maukas kiinnostaa.

”Joku kalkkunaresepti ja sen läpilyönti arkiruokana voisi lisätä kulutusta.”

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Luomu-kalkkuna-tutkimus

Ruoan valintakriteerit ja luomulihan merkitys

Siipikarjan käyttö ja käyttötilanteet

Tavoitteet ja miten tutkimus tehtiin

Kalkkunan käyttö ja käyttötilanteet

Avainoivallukset ja toimenpide-ehdotukset

Kalkkunan ja broilerin erot

Kalkkunasta viestiminen ja kalkkunaviestinnän kärjet

Kiinnostus luomu-kalkkunaa kohtaan

SPONTAANEISSA LUOMUKALKKUNAA KOSKEVISSA MIELIKUVISSA KOROSTUU **ONNELLINEN, VAPAANA KASVANUT LINTU**. OSA YHDISTÄÄ LUOMUKALKKUNAAN MYÖS **HUONON SAATAVUUDEN JA KALLIIN HINNAN**. MYÖS **HYVÄ MAKU, LAATU, PUHTAUS JA TERVEELLISYYS** TULEVAT ESILLE VASTAUKSISSA.

”No se **vapaana** käyskentelevä rumilus joka on **onnellinen**”

”Iso lintu **iloisena laitumella.**”

”**Iloisena farmilla** kotkottava lintu!”

”Kalkkuna, joka on **saanut ulkoilla** kesällä ja jolla on sisätiloissa **enemmän tilaa ja rahkeita lajityypilliseen käyttäytymiseen ja joka on syönyt luonnollista, hyvää ruokaa.**”

”Pihalla jyviä nokkivat **onnelliset** höyhenpallerot. ”

”Maatalon **pihalla kirmailevat** linnut.”

”luomukalkkunan kasvatuspaikka mielessäni on **häkki,** jossa hieman **enemmän tilaa** kuin luomuttomilla tovereillaan”

”**Puhdas** lihatuote**, terveellisyys.**”

”**laatutuote**”

”**Täyteläinen maku**”

”hyvä **vaihtoehto broilerille**”

”**Kallis hinta** ja sopii siksi vain juhlapöytään.”

”Marginaalituote”

”Hintavuus ja **hankala saatavuus.**”

HUOM. MONILLA KULUTTAJILLA ON VÄÄRIÄ MIELIKUVIA KALKKUNAN ELINOLOISTA. KUTEN MUUHUNKIN SIIPIKARJAA, KALKKUNAANKIN LIITETÄÄN HÄKISSÄ ELÄMINEN.

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Spontaanien mielikuvien kysymisen jälkeen osallistujille esitettiin kuvaus luomukalkkunasta:

”LUOMUTUOTANNOSSA KALKKUNAT ELÄVÄT KALKKUNOILLE TYYPILLISEEN TAPAAN JA NE SYÖVÄT LUOMUREHUA. NIILLÄ ON ELÄINTÄ KOHTI ENEMMÄN TILAA KUIN TAVANOMAISESSA TUOTANNOSSA, KASVATUSTILAAN TULEE LUONNONVALOA JA NE PÄÄSEVÄT KESÄAIKANA ULKOILEMAAN LAITUMELLE. REHUT OVAT LUONNONMUKAISESTI TUOTETTUJA JA NE OVAT GMO –VAPAITA - EIVÄT SIIS SISÄLLÄ GEENIMUUNNELTUJA AINESOSIA.”

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

LUOMUKALKKUNAN KUVAUS HERÄTTI MYÖNTEISIÄ REAKTIOITA

- **Luomukalkkunan kuvaus herätti runsaasti ostokiinnostusta…**

  …Mutta **hintavarauksella:** kiinnostaa, jos hinta on kohdallaan

- **Luomurehulla ja puhtaalla ravinnolla ruokittu kalkkuna kiinnostaa** → Silloin lihakin on puhdasta
  - *”Rehulla on myös väliä. Ihminen on sitä mitä syö, eikös siis myös kalkkunaystävämme.”*

- **Eläinten hyvä kohtelu ja olosuhteet** puhutteli myös
  - *”On tärkeää, että kalkkunat pääsevät edes kesä-aikaan ulos (reppanat) ja että niillä on tilaa ympärillään.”*

- Joillakin potentiaalisilla kuitenkin myös epäilyksiä luomua kohtaan: Kuka määrittää standardit? Miten valvotaan?

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

LUOMUKALKKUNAA KOSKEVISSA MIELIKUVISSA EETTISYYS JA LUONNOLLISUUS KULKEVAT KÄSI KÄDESSÄ

- Sekä luonnollisuus/puhtaus että eettisyys ovat tärkeitä luomussa
  - Potentiaalisien vastauksissa painottui lintujen vapaus ja elinolosuhteet
  - Aktiivikäyttäjillä painottui rehun puhtaus ja luonnollisuus → Kuluttajilla on edelleen mielikuvia antibioottien käytöstä lihantuotannossa

- Yleisesti ruuan puhtauden ajateltiin kuitenkin olevan **seurausta** eettisestä ja luonnollisesta tuotannosta. *”Molemmat ovat tärkeitä, mutta eettisyys tärkeämpi, koska se vaikuttaa mielestäni suoraan myös puhtauteen/luonnollisuuteen.”*

”Mielestäni nimenomaan rehulla on suuri merkitys, koska se tulee olemaan osa lihaa. Myös onnellinen elämä merkitsee ja haluan molemmat, mutta päätöksissä painaa itsellä nimenomaan puhtaus paljon.” –Aktiivinen käyttäjät

”Hyvä asia ainakin on kalkkunan paremmat elinolosuhteet ja ulkoilumahdollisuus. Kun eläimen ruoka on luonnonmukaista, on lihakin silloin puhtaampaa ja terveellisempää.” – Potentiaalinen käyttäjä

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

SEKÄ LUOMUKALKKUNA ETTÄ LUOMUBROILERI KIINNOSTAVAT AINAKIN AJATUKSEN TASOLLA

- Tavallisenkin kalkkunan maine on broileria puhtaampi ja luonnollisempi → **Luomukalkkuna on uskottavampi kuin luomubroileri**

- Broileriin liitetään hyvin vahvasti tehotuotanto ja luonnottomuus (etenkin aktiivikäyttäjät) → Osan mielestä ei uskottavasti eettistä edes luomuna

- Koska tavallisenkin kalkkunan koetaan olevan luonnollista ja puhdasta, luomu ei välttämättä tarpeen tai lisäarvo, jolloin luomubroileri koettiin kiinnostavammaksi

- Kalkkunan ja broilerin välillä voi luomuversionkin kohdalla hinta muodostua ratkaisevaksi tekijäksi
  - Broilerin oletetaan olevan edullisempaa ja siten itselle kiinnostavampaa luomuna

”Molemmat kiinnostavat, kalkkuna enemmän, koska se on vielä parempaa ja ajattelen alun perinkin olevan puhtaampaa”

”Luomukalkkuna, broilerilla on niin paha maine jo ettei luomu sitä välttämättä paranna.”

”Kiinnostaa halvempi luomuvaihtoehto, todennäköisesti siis luomubroileri.”

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

LUOMUKALKKUNAN SUURIN OSTON ESTE ON HINTA. MYÖS SAATAVUUDEN KOETAAN OLEVAN HUONOA.

- Potentiaaliset olisivat valmiita maksamaan luomukalkkunasta n. 10-20% enemmän, aktiivikäyttäjät hieman enemmän, 15-30%

- Luomukalkkunasta oltaisiin siis valmiita maksamaan hieman enemmän kuin tavallisesta, mutta **mikäli hinta olisi jopa 2,5-kertainen, ei luomu tuo tarpeeksi lisäarvoa**

*”Olen kyllä kiinnostunut, koska **haluaisin suosia luomua**. Mutta hinta voisi nousta ostamisen esteeksi kuitenkin.”*

*”Jos rikas nainen oisin... mut ikävä kyllä en. Tupla hinta menettelee mutta 2.5 menee jo hieman yli... **ei tee tarpeeksi lisäarvoa**”*

*”Olisin kyllä, jos hinta on kohtuullinen. Juurikin sen takia, että **siipikarjanlihojen luomuvaihtoehdot ovat vähäisiä**.”*

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KULUTTAJILLA VÄÄRIÄ MIELIKUVIA LIHATUOTANNOSTA

- Keskusteluiden perusteella lihantuotantoon liittyy paljon epätietoisuutta, pelkoja ja vääriä mielikuvia
- **Lääkkeet:** Eläimille pelätään syötettävän turhia antibiootteja
- **GMO-rehu:** Epäselvää, onko GMO-rehu sallittu Suomessa vai ei
- **”Häkeissä elävät kalkkunat”:** Kalkkunan elinolosuhteista ei tiedetä paljoa, vaan oletetaan siipikarjan yleensä elävän häkeissä

Kalkkunan elinolosuhteista ja rehun laadusta kannattaa viestiä avoimesti ja läpinäkyvästi ja ehkäistä siten vääriä mielikuvia ja luuloja

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Luomu-kalkkuna-tutkimus

Ruoan valintakriteerit ja luomulihan merkitys

Siipikarjan käyttö ja käyttötilanteet

Tavoitteet ja miten tutkimus tehtiin

Kalkkunan käyttö ja käyttötilanteet

Avainoivallukset ja toimenpide-ehdotukset

Kalkkunan ja broilerin erot

Kalkkunasta viestiminen ja kalkkunaviestinnän kärjet

Kiinnostus luomu-kalkkunaa kohtaan

RAVINTORIKAS KALKKUNANLIHA SOPII LAUTASELLE KUIN LAUTASELLE, ETENKIN KUNTOILIJOILLE SEKÄ LAIHDUTTAJILLE ENERGIAN- JA PROTEIININ LÄHTEEKSI.

OSALLISTUJILLE NÄYTETTY KUVAUS KALKKUNAN LIHASTA

NIUKASTI ENERGIAA JA RASVAA

KALKKUNANLIHA ON LUONNOSTAAN HYVIN **KEVYTTÄ JA VÄHÄRASVAISTA**, YKSI KAIKKEIN KEVEIMMISTÄ. **100G:N** KALKKUNAN RINTAFILEESSÄ ON **ENERGIAA 122 KCAL**. VÄHÄINENKIN **RASVA ON LAADULTAAN HYVÄÄ** KOOSTUEN PÄÄASIASSA TYYDYTTYMÄTTÖMISTÄ RASVAHAPOISTA. TYYDYTTYNEEN ELI **KOVAN RASVAN OSUUS ON** RUHONOSASTA RIIPPUEN **VAIN 25—30 %,** MIKÄ 100 GRAMMASSA KALKKUNAN RINTAFILEETÄ TARKOITTAA REILUSTI ALLE PUOLTA GRAMMAA.

PROTEIINI-POMMI

84% KALKKUNASTA SAATAVASTA ENERGIASTA MUODOSTUU PROTEIINISTA. KALKKUNANLIHAN **PROTEIINI ON LAADULTAAN** NIIN IKÄÄN **ERINOMAISTA** JA SE LUETAAN NK. TÄYDELLISIIN PROTEIINEIHIN ELI SE SISÄLTÄÄ KAIKKIA **IHMISELLE VÄLTTÄMÄTTÖMIÄ AMINOHAPPOJA SOPIVISSA SUHTEISSA**. KALKKUNANLIHAN PROTEIINI ON **MITATTAVISSA VIELÄ HITUSEN PAREMMAKSI KUIN JOTKUT MUUT PROTEIININLÄHTEET (ESIMERKIKSI BROILERINRINTA TAI PORSAAN- TAI NAUDANPAISTI).**

RUNSAASTI SUOJARA-VINTEITA

KEVEYTENSÄ SEKÄ RUNSAAN JA LAADUKKAAN PROTEIININSA LISÄKSI KALKKUNANLIHASTA SAA **MERKITTÄVIÄ MÄÄRIÄ USEITA VÄLTTÄMÄTTÖMIÄ VITAMIINEJA SEKÄ KIVENNÄIS- JA HIVENAINEITA.** KALKKUNA SISÄLTÄÄ **RUNSAASTI** MYÖS **KARNOSIINIA,** JOKA VAIKUTTAA M.M. **KESTÄVYYTEEN JA LIHASTEN PALAUTUMISEEN** URHEILLESSA.

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Lähde: Satafood Kehittämisyhdistys ry, 2013

KALKKUNAN TERVEELLISYYS JA RAVINTOARVOT HERÄTTIVÄT KIINNOSTUSTA

- Tiedot kalkkunan **ravintoarvoista** olivat monille uusia ja kiinnostavia: Kalkkuna vielä tiedettyäkin terveellisempää ja ravintorikkaampaa!
  - Erityisesti kiinnostivat proteiinipitoisuus ja proteiinin laatu sekä vitamiinipitoisuus ja karnosiini

- Terveellisyyden ja ravintoarvojen korostaminen ei kuitenkaan vedonnut muutamiin:
  - Käyttötarkoitukset ja maku kiinnostavat ravintofaktoja enemmän

Terveellisyys kiinnostaa, mutta sitä ei pidä painottaa liikaa tai maun kustannuksella

”Kalkkuna vaikuttaa vielä paremmalta, en ollut tullut niin paljoa ajatelleeksi siitä saatavia vitamiineja yms. sekä sen rasvakoostumusta. Herättää ostamaan enemmän.”

”Enpä ole ajatellut, että kalkkuna on noin täysipainoista ja terveellistä lihaa.”

”Saattaa vieraannuttaa sellaiset, jotka eivät halua keveyttä ja leimata pelkäksi terveysruoaksi?”

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KALKKUNAN KÄYTTÖÖN RUOANLAITOSSA KAIVATAAN IDEOITA

Osallistujille näytettiin video kalkkunan monipuolisista valmistusmahdolli-suuksista

- **Potentiaaliset kiinnostuivat kalkkunan monipuolisista käyttömahdollisuuksista**
  - Video antoi uusia, tervetulleita ideoita kalkkunan käyttöön

- Aktiivikäyttäjille ei uutta tietoa: Kalkkunaa käytetään jo nyt monipuolisesti ja ollaan tietoisia monipuolisista käyttötarkoituksista

Kalkkunan käyttämiseen voidaan aktivoida ideoiden ja reseptien avulla

”Kivoja ideoita kalkkunan käyttöön kuitenkin. En ole tullut ajatelleeksi, että sitä voisi grillata ja laittaa burgerin täytteeksi.”

”Kiva kuulla, miten ihmiset valmistivat kalkkunaa eri tavoilla.”

”Kalkkuna on monikäyttöinen ja herkullinen (tiesin sen kyllä jo entuudestaan).”

”En ole tullut aikaisemmin ajatelleeksi, että kalkkunan lihaa voi käyttää niin monipuolisesti.”

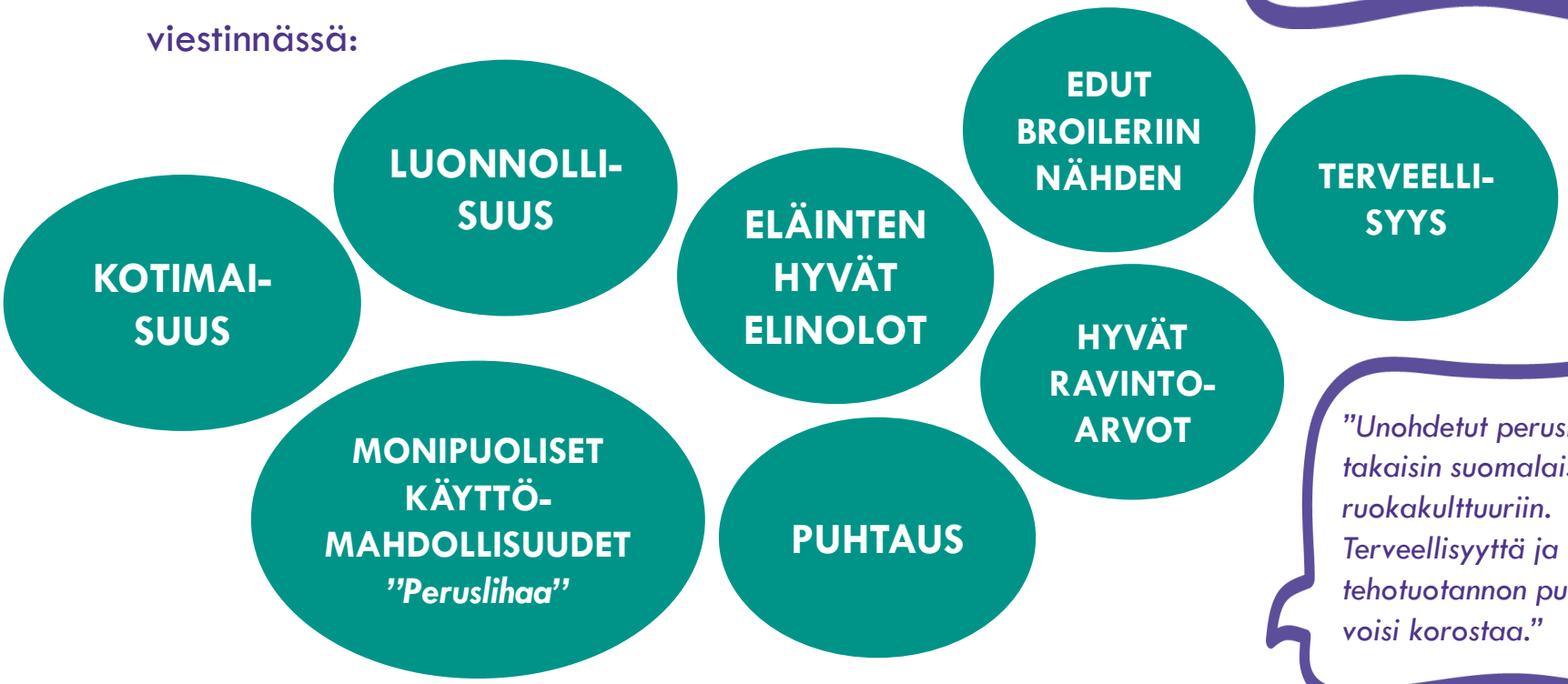
”Niille, jotka arastelevat ruuanlaitossa ja uusien tuotteiden valinnassa ruuanvalmistukseen.”

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KALKKUNAN HYVISTÄ PUOLISTA TOIVOTAAN VIESTITTÄVÄN ENEMMÄN

- Ylipäätään **kalkkunasta tulisi viestiä enemmän:** Tällä hetkellä sen olemassaoloa ei välttämättä edes muisteta
  - **Näkyvyyttä ja saatavuutta parannettava**
- Osallistujien mukaan ainakin seuraavia asioita kannattaisi korostaa kalkkunaa koskevassa viestinnässä:

”Reseptejä ja ajatuksia, jotta ihmiset tulisivat ajatelleeksi esim. juuri kalkkunaburgeria - ts. yleistä valistamista siitä, että tätä kaikkea voi tehdä kalkkunasta ja saat vielä luonnonmukaisesti vitamiineja ja vähemmän kolesterolia.”



”Unohdetut peruslihat takaisin suomalaiseen ruokakulttuuriin. Terveellisyyttä ja tehotuotannon puutetta voisi korostaa.”

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

MILLÄ SANOILLA KALKKUNAA SUOSITELTAISIIN YSTÄVÄLLE?

- Kalkkunan potentiaaliset käyttäjät korostivat valmistamisen **helppoutta, monipuolisuutta** ja **vaihtelua** broilerille
- Kalkkunan aktiiviset käyttäjät korostivat lihan **herkullista** makua ja **mureutta**

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Luomu-kalkkuna-tutkimus

Ruoan valintakriteerit ja luomulihan merkitys

Siipikarjan käyttö ja käyttötilanteet

Tavoitteet ja miten tutkimus tehtiin

Kalkkunan käyttö ja käyttötilanteet

Avainoivallukset ja toimenpide-ehdotukset

Kalkkunan ja broilerin erot

Kalkkunasta viestiminen ja kalkkunaviestinnän kärjet

Kiinnostus luomu-kalkkunaa kohtaan

KALKKUNA TUOTTEENA KAIPAA TUNNETTUUDEN NOSTOA

- Arkisissa ruuanlaittokäytännöissä kalkkuna vaihtoehtona ei tule edes mieleen
  - Broileri liian helppo rutiinivalinta
- Kalkkuna tunnetaan lähinnä leikkeleenä, ei tuoretuotteena

Kalkkuna tuotteena tarvitsee tunnettuuden nostoa, jotta pääsee kuluttajien top-of-mindiin ja harkintaryhmään. Vasta sen jälkeen voidaan alkaa luomaan preferenssiä.

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KALKKUNAN NÄKYVYYTTÄ KAUPOISSA PARANNETTAVA

- Kalkkunan saatavuus tuoretuotteena huono: tuotteita vaikea löytää ja vaihtoehtoja vähän
- Broileri jyrää myös kaupan hyllyssä: kalkkunaa vaikea löytää seasta
- Päätös ostaa kalkkunaa ruuanlaittoon tehdään yleensä vasta kaupassa, valikoiman mahdollisuuksien mukaan

Tuoretuotteissa panostettava hyllytilan saamiseen ja esillepanoihin. POS (Point of sale) -markkinointia.

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KULUTTAJILLE OPETETTAVA KALKKUNAN KÄYTTÖTAPOJA

- Kalkkunaa ei osata valmistaa yhtä monipuolisesti kuin broileria
- Käyttötapoja ja –reseptejä vain vähän tiedossa, ei kuulu vakioresepteihin
- Miedon maun takia saatetaan kokea vaativana valmistaa
- Reseptit tyypillisesti broilerille
  - → Arjen kiireessä tuttu ja varma vaihtoehto helpompi valita
- Kalkkuna mielletään kalliimmaksi ja juhlavammaksi raaka-aineeksi kuin broileri

Ihmisille pitää opettaa erilaisia kalkkunan valmistustapoja. Arkiruokien reseptejä kalkkunasta ihmisten mieliin, mukaan myös esim. ruokaohjelmiin. Mielikuvamuutosta juhlaruoasta arkiruokaan, jotta ostofrekvenssiä voidaan kasvattaa.

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KALKKUNAN RAVINTOSISÄLTÖ KIINNOSTAA KULUTTAJIA

- Siipikarjaa ylipäätään suositaan sen keveyden ja vähärasvaisuuden vuoksi
- Kalkkunan ravintorikkaus verrattuna broileriin oli kuitenkin useimmille uutta ja kiinnostavaa tietoa:
  - Proteiinin hyvä laatu, hivenaineet, vitamiinit

Korostetaan kalkkunan terveellisyyttä ja erinomaista ravintosisältöä vs. broileri. Tartutaan proteiinitrendiin, joka on tällä hetkellä todella voimakas ja nostetaan esiin kalkkunan proteiinipitoisuutta. Ravintoarvoja ei tule kuitenkaan painottaa liikaa, ettei tule kuvaa vain marginaali-ryhmälle (kuntoilijat, laihduttajat) suunnatusta tuotteesta.

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

MIELIKUVAT KALKKUNAN ELINOLOISTA MYÖNTEISEMPIÄ KUIN BROILERIN

- Eläinten oikeuksien kannalta kalkkuna on mielikuvissa broileria parempi
  - Vähemmän tehotuotettu, eettisempi vaihtoehto
  - Luonnollisempi ja puhtaampi
- Kalkkunoiden tuotantoon ja lihan tuotantoon yleensä liittyy kuitenkin paljon epätietoisuutta ja väärää tietoa

Kerrotaan avoimesti kalkkunan elinoloista, vähennetään harhaluuloja ja vahvistetaan mielikuvaa eettisemmästä valinnasta.

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

KALKKUNA MIELLETÄÄN BROILERIA KALLIIMMAKSI JA ARVOKKAAMMAKSI RAAKA-AINEEKSI

- Broileri koetaan edulliseksi valinnaksi: halpa ja usein tarjouksessa
- Kalkkunaa pidetään verrattain kalliina, se on harvoin tarjouksissa ja mieltyy enemmän juhla- kuin arkiruuaksi

Hieman korkeammalle hinnalle on osoitettava perusteet mm. ravintosisällön ja eläinten tuotanto-olojen avulla.

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

LUOMU KIINNOSTAA, MUTTA EI TUOTA KALLIIMMAN HINNAN OIKEUTTAVAA LISÄARVOA

- Luomukalkkuna kiinnostaa ajatuksen tasolla, mutta korkea hinta karsii potentiaalisia ostajia
- Spontaaneissa luomukalkkunaa koskevissa mielikuvissa korostuu onnellinen, vapaana kasvanut lintu
- Myös hyvä maku, laatu, puhtaus ja terveellisyys tulivat esille vastauksissa.
- Lähiruoka ajaa luomun edelle
- Luomukalkkunaan yhdistetään kuitenkin myös huono saatavuus ja kallis hinta

Koska tavallisenkin kalkkunan koetaan omaavan luomulle ominaisia ominaisuuksia kuten luonnollinen, puhdas, ei luomun antamaa lisäarvoa kalkkunan kohdalla nähdä – ei ainakaan, jos hintaero on merkittävä.

Ennen kuin luomukalkkunaa saadaan kuluttajien ruokapöytään tulee tavallisen kalkkunan asemaa vahvistaa ja vakiinnuttaa kuluttajien mielissä, ostoskorissa ja lautasella.

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved

Kopla Helsinki | Pohjoinen Makasiinikatu 3-5, 00130 Helsinki

2013 Kopla Helsinki Oy - All rights reserved