



Suomen elinkeinokalatalouden
toimintaohjelma
2007-2013

Kyselytutkimus suomalaisten ravintoloiden kala- ja äyriäistarjonnan ympäristö- vastuullisuudesta

TNS Gallup / WWF Suomi
Kestävällä kalalla -hanke
2013

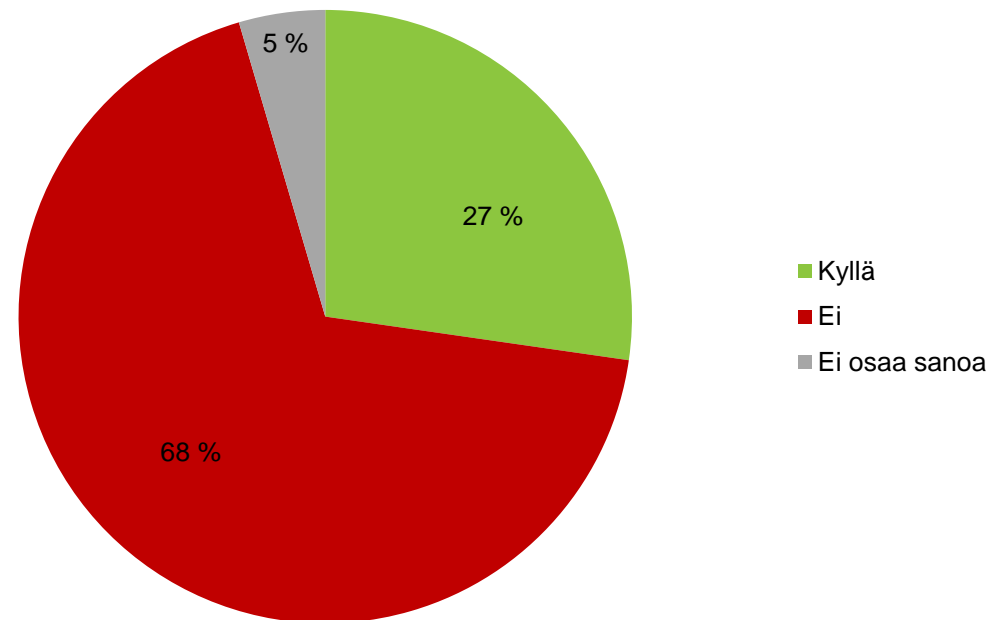
Kohderyhmä ja tutkimuksen toteutus

- Kohderyhmä
 - Ravintoloiden ravintolapäälliköt ja toiminnasta vastaavat henkilöt
- Tutkimuksen toteutus
 - Puhelinhaastattelut TNS Gallupin puhelinhaastattelukeskuksesta
 - Kysely tehtiin 10.-19.12.2013
 - Vastaajia 198 kappaletta

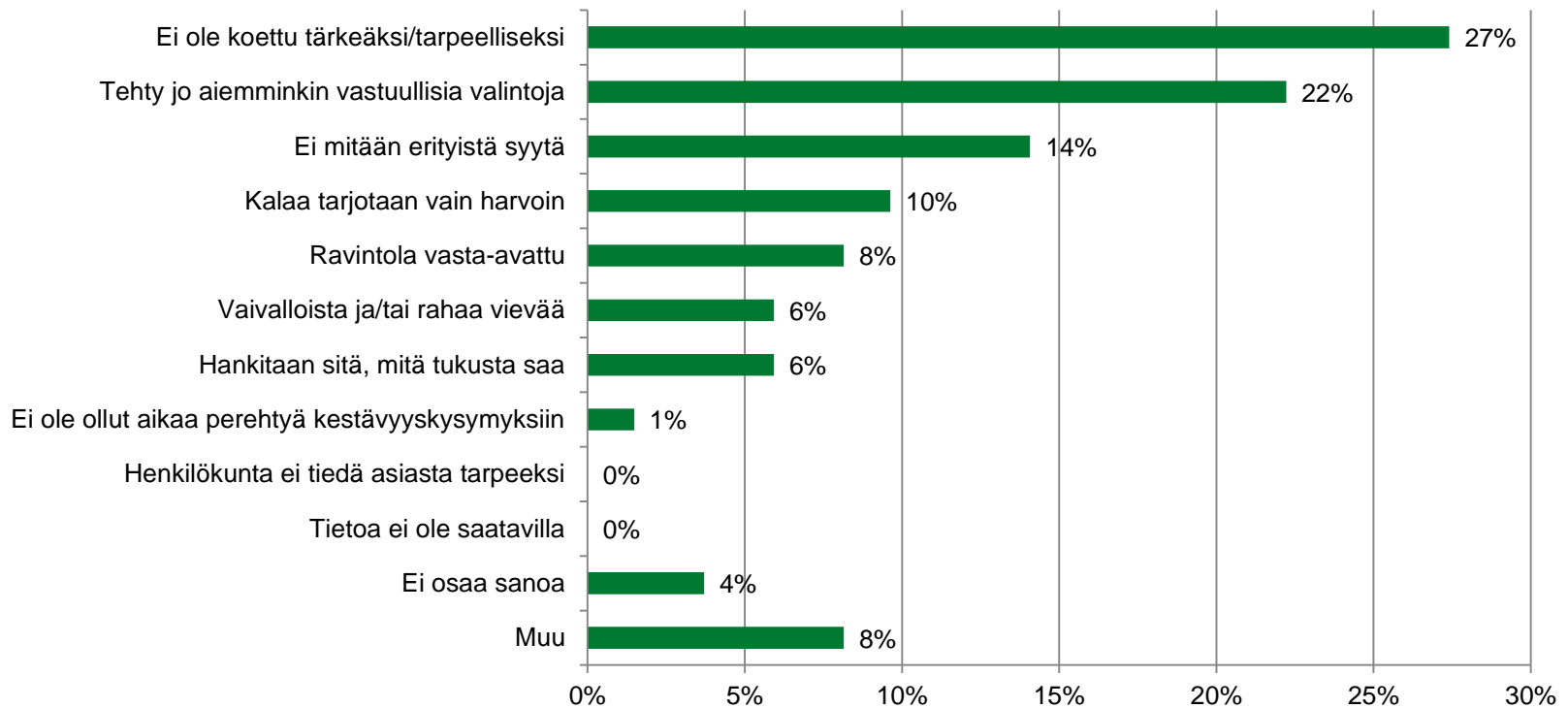
Tutkimuksen kysymykset

- Onko ravintolan kala- ja äyriäisvalikoimiin tehty muutoksia vastuullisuuden näkökulmasta kuluneen 2 vuoden aikana?
 - Jos muutoksia ei tehty, niin miksi?
 - Jos tehtiin muutoksia, mitä tuote- tai lajiryhmiä muutokset ovat koskeneet? / Suurimmat muutokset vastuulliseen kalanhankintaan
 - Mitkä tekijät vaikuttavat kala- ja äyriäistuotteiden hankinnassa? Mikä niistä on tärkein?
 - Ovatko asiakkaat kiinnostuneita kala- ja äyriäistuotteiden alkuperästä ja vastuullisuudesta?
 - Mistä tuote- tai lajiryhmästä kaipaisi lisätietoa ekologisen kestävyuden näkökulmasta?
-

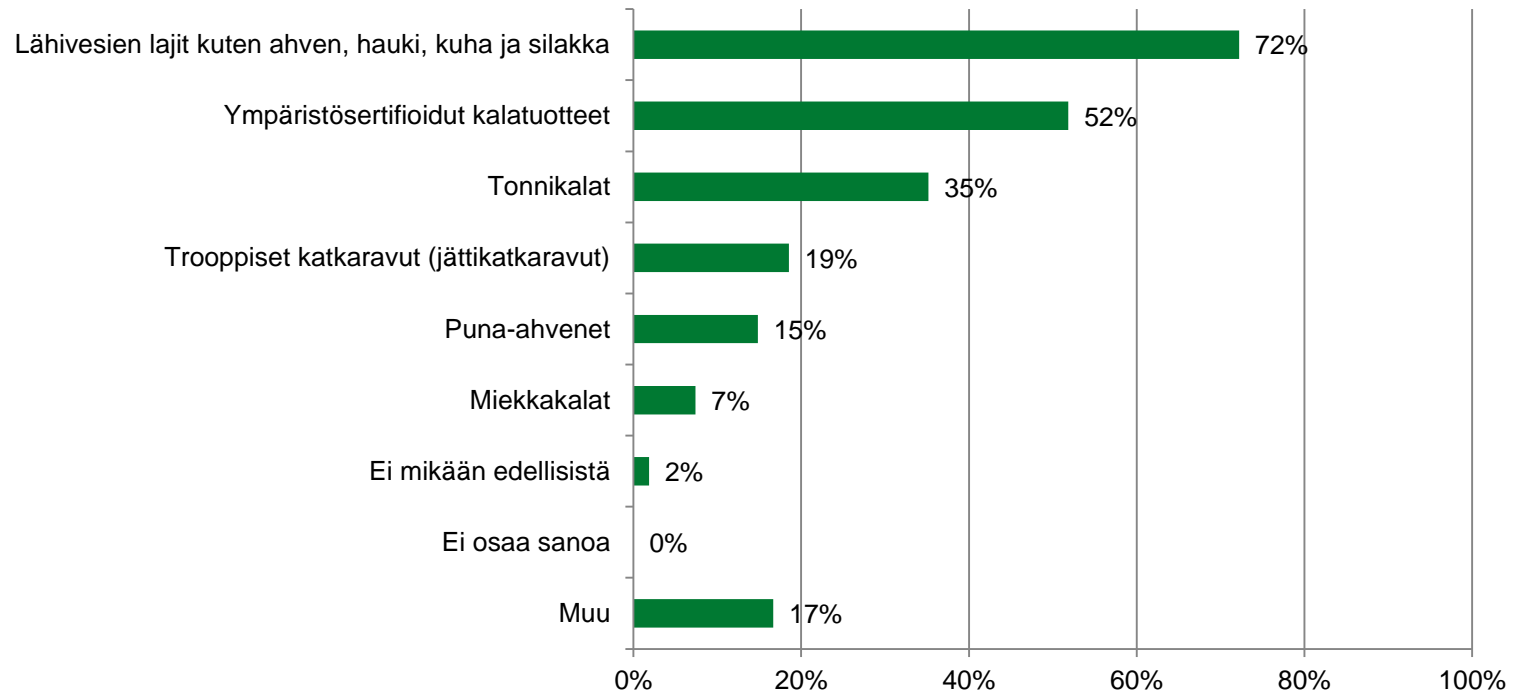
Onko ravintolan kala- ja äyriäisvalikoimiin tehty muutoksia vastuullisuuden näkökulmasta kuluneen 2 vuoden aikana (%) (n=198)?



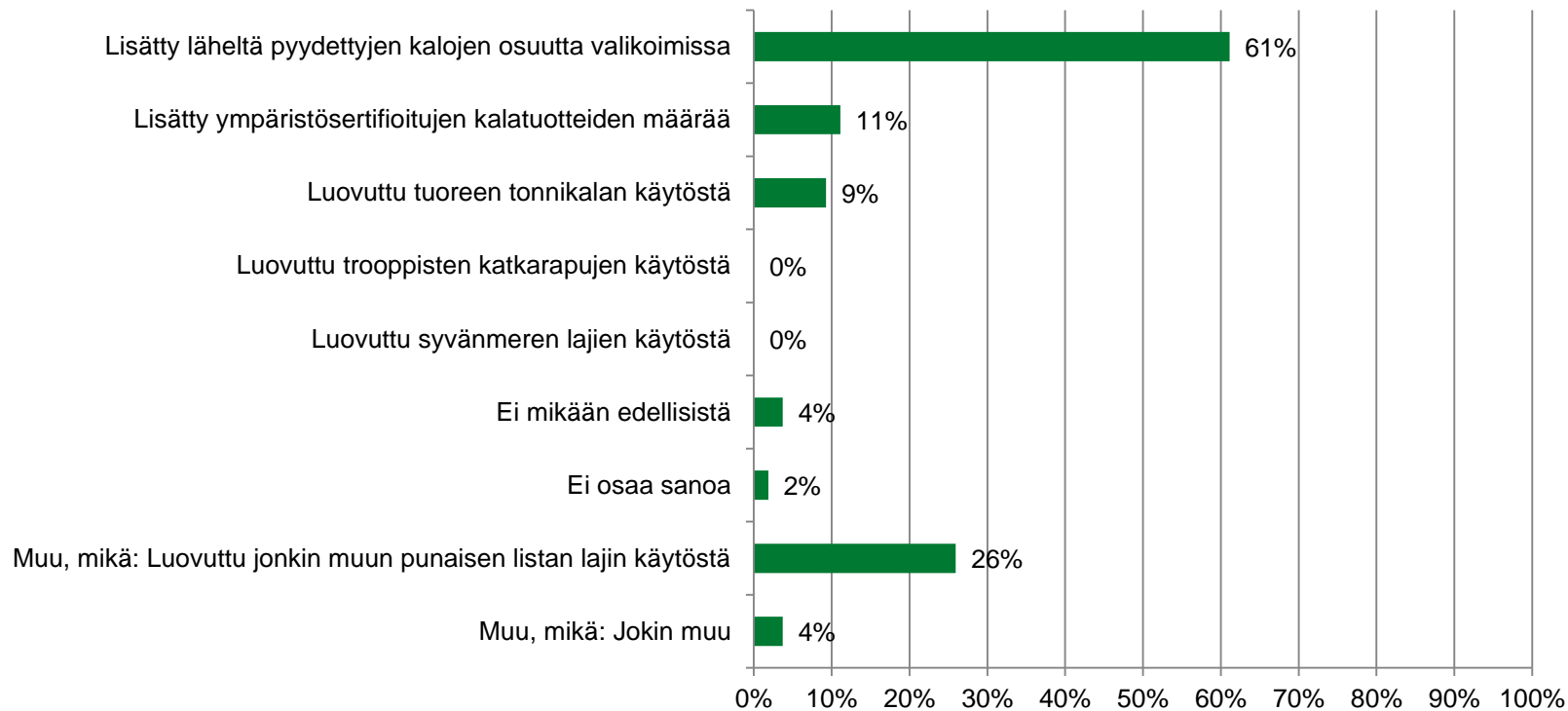
Jos muutoksia ei tehty, niin miksi (%) (n=135)?



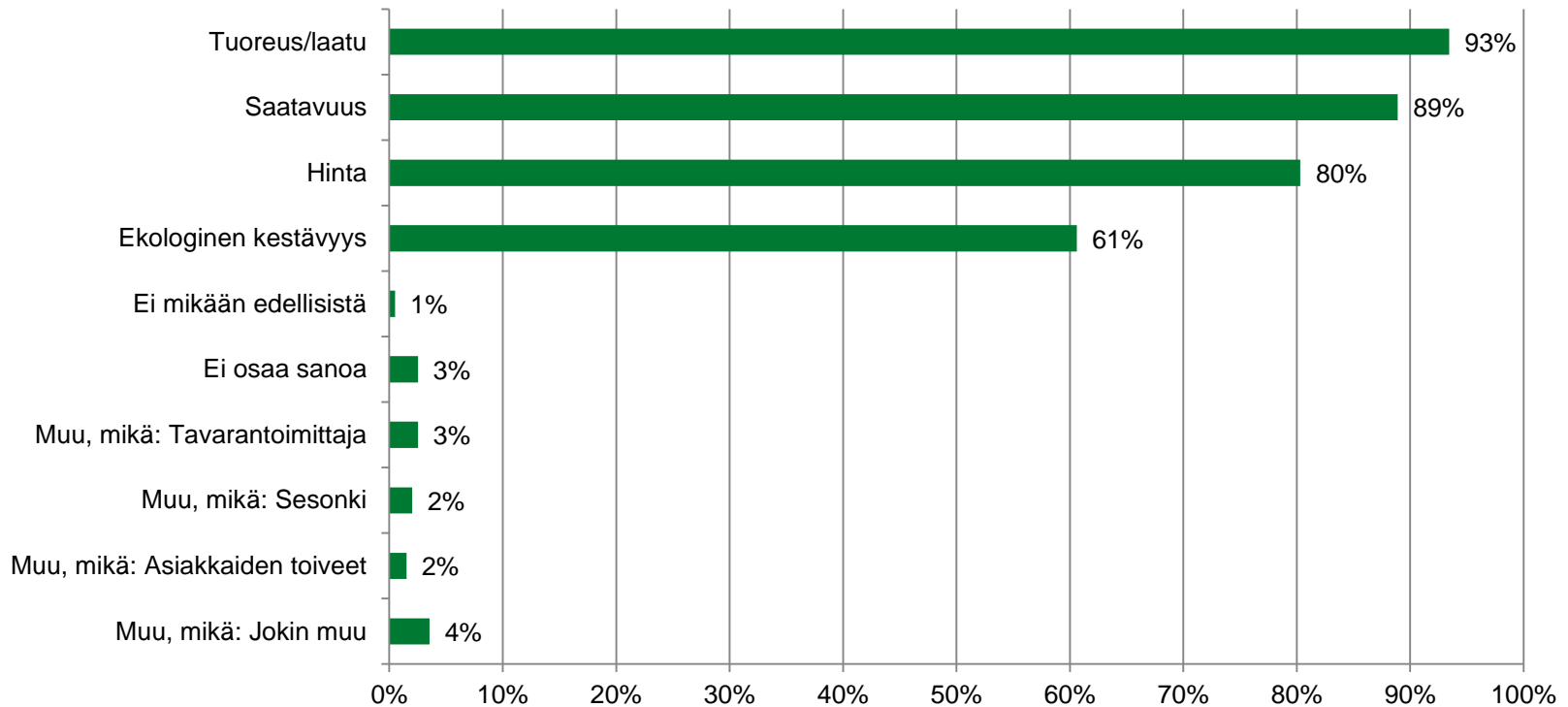
Jos tehtiin muutoksia, mitä tuote- tai lajiryhmiä muutokset ovat koskeneet (%) (n=54)?



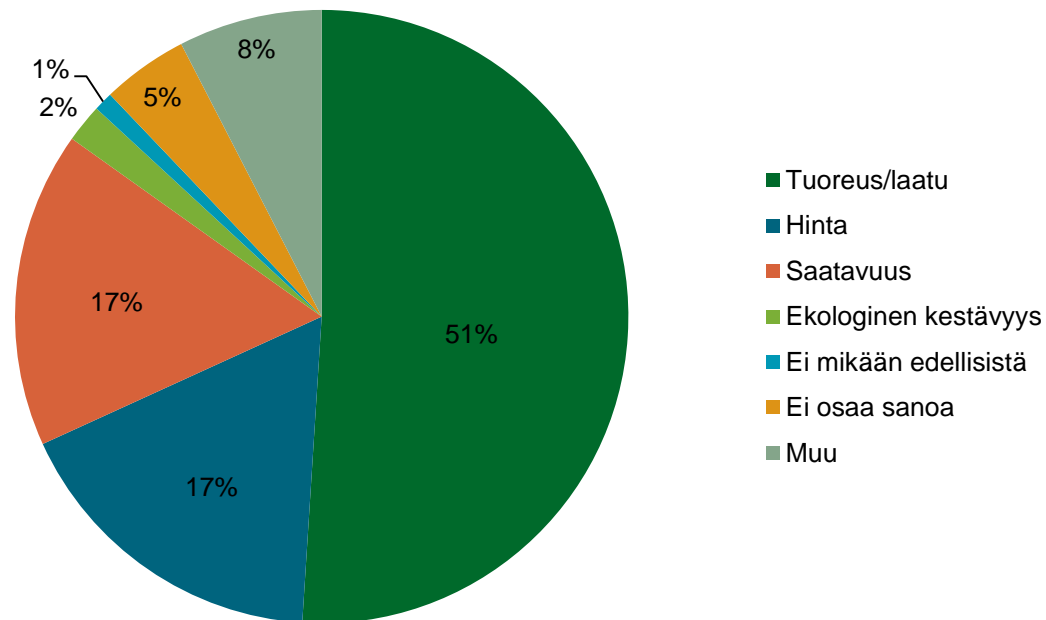
Jos tehtiin muutoksia, mitkä olivat kaikkein suurimmat muutokset vastuullisempaan kalanhankintaan (%) (n=54)?



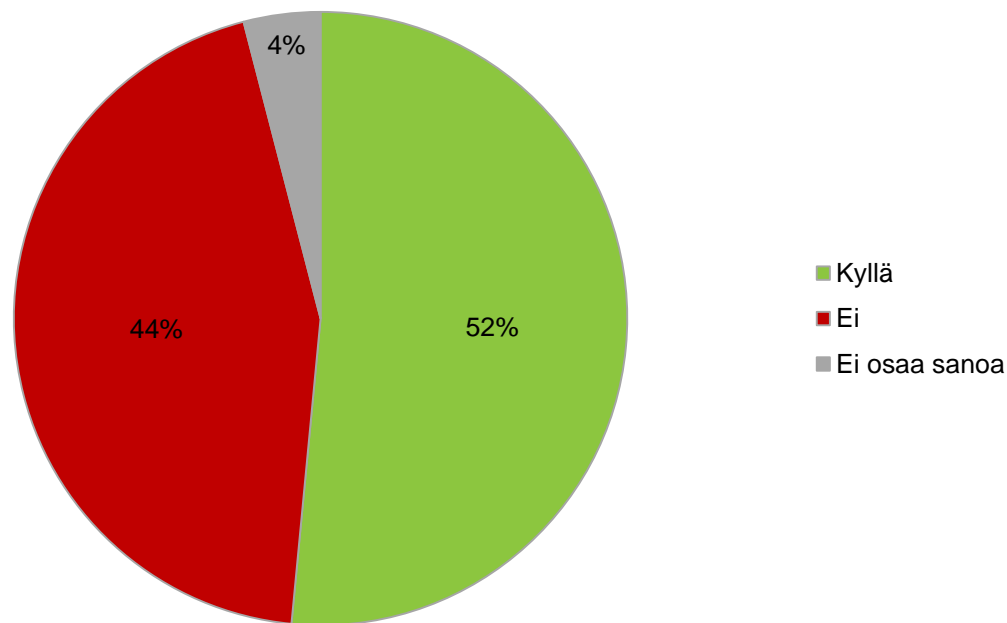
Mitkä tekijät vaikuttavat kala- ja äyriäistuotteiden hankinnassa (%) (n=198)?



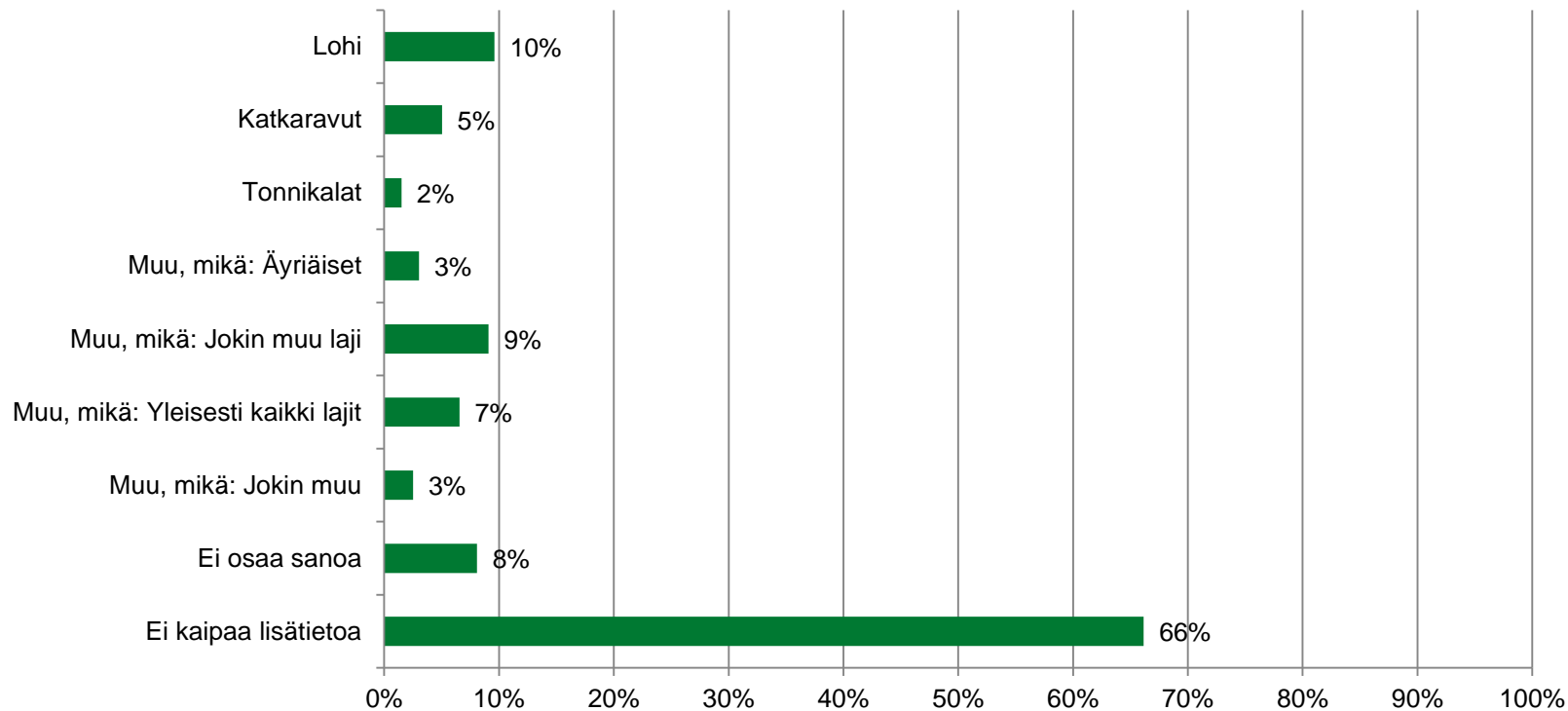
Mikä niistä on tärkein (%) (n=198)?



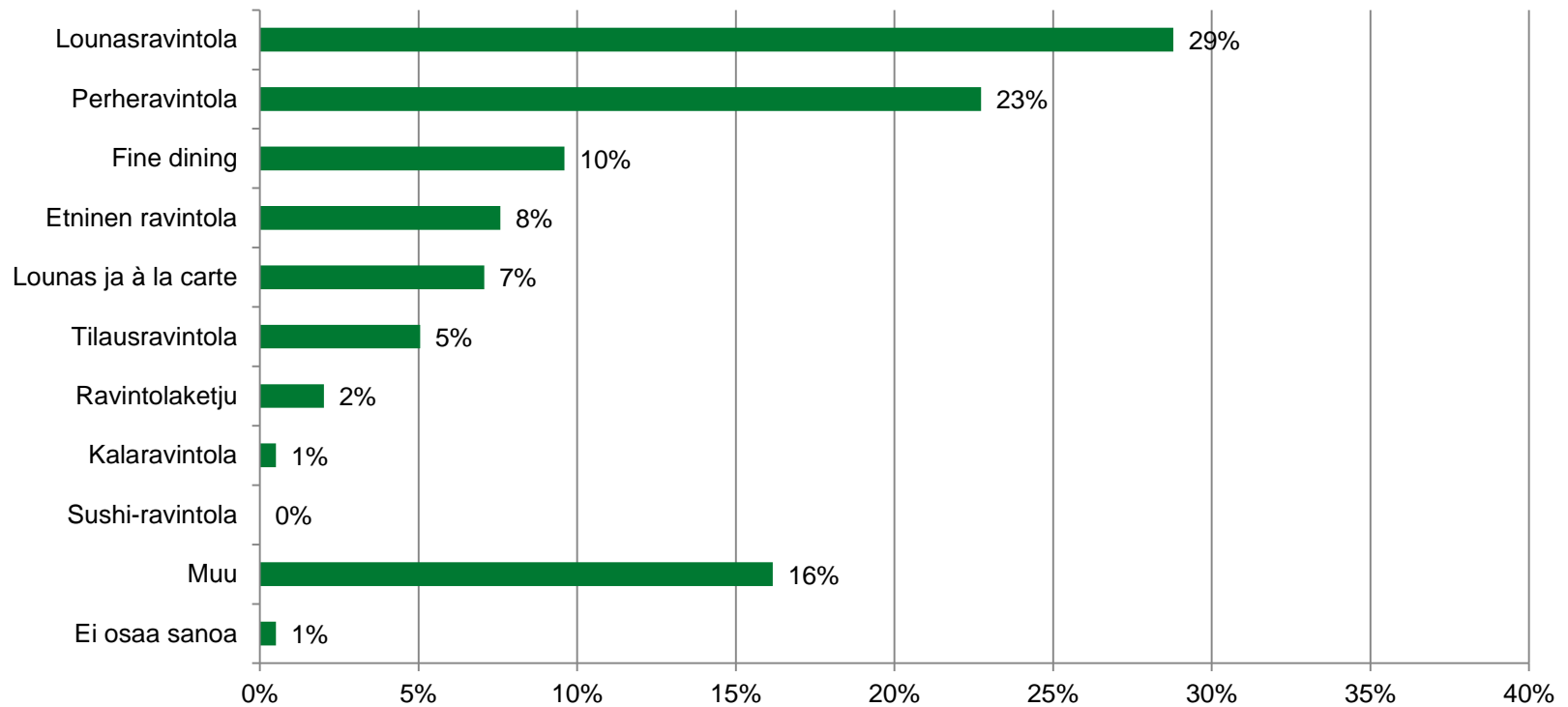
Ovatko asiakkaat kiinnostuneita kala- ja äyriäistuotteiden alkuperästä ja vastuullisuudesta (%) (n=198)?



Mistä tuote- tai lajiryhmästä kaipaishi lisätietoa ekologisen kestävyuden näkökulmasta (%) (n=198)?

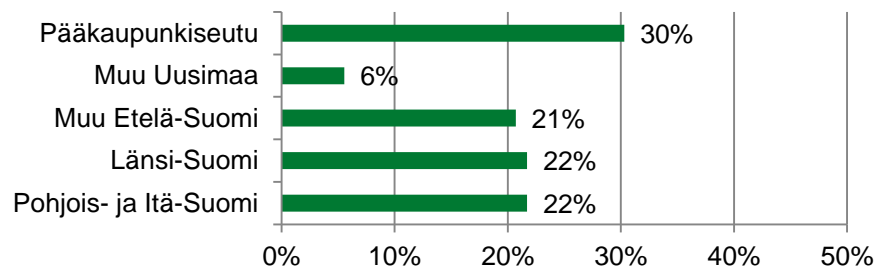


Vastaajien taustatiedot 1/2

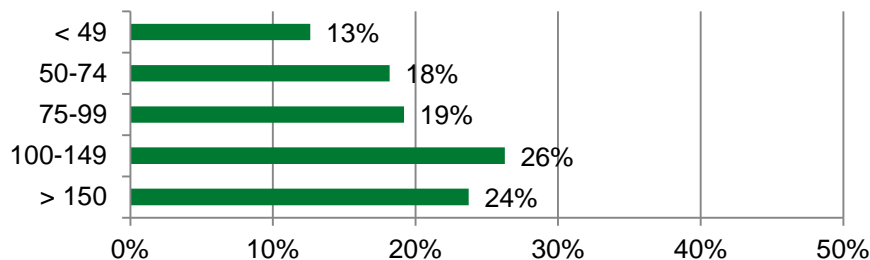


Vastaajien taustatiedot 2/2

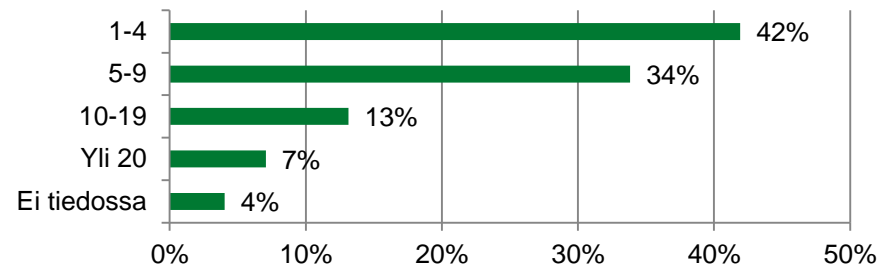
Ravintolan sijainti



Asiakaspaikkojen määrä



Henkilökunnan määrä



Tulosten tarkastelu

- 27 % ravintoloista on tehnyt muutoksia kala- ja äyriäisvalikoimiin vastuullisuuden näkökulmasta kuluneen kahden vuoden aikana
 - Näistä ravintoloista lähes 3/4 (72 %) oli lisännyt läheltä pyydettyjen kalojen osuutta valikoimissaan ja yli puolet (52 %) lisännyt ympäristösertifioitujen kalatuotteiden määrää. Muut muutokset koskivat lähinnä luopumista WWF:n kalaoppaan punaisen listan lajeista, kuten tuoreesta tonnikalasta tai puna-ahvenesta.
 - 22 % ravintoloista, joissa muutoksia ei oltu tehty kuluneen 2 vuoden aikana, kertoi tehneensä vastuullisia valintoja jo aiemmin. Hyvin monessa ravintolassa asiaa ei kuitenkaan koettu tarpeelliseksi / tärkeäksi (27%).
 - Tärkein tekijä kala- ja äyriäistuotteiden hankinnassa on kyselyn mukaan tuoreus/laatu (51 %). Ekologinen kestävyys vaikuttaa suurimman osan (61 %) kala- ja äyriäistuotteiden hankintaan, mutta tärkeimmäksi tekijäksi sen luokitteli vain 2 %.
 - Yli puolet (52 %) ravintolapäälliköistä oli sitä mieltä, että asiakkaita kiinnostaa kala- ja äyriäistuotteiden alkuperä ja vastuullisuus, 4 % ei osannut sanoa ja loput 44 % olivat siis sitä mieltä, ettei tämä asiakkaita kiinnosta.
-