

Kvalitatiivinen tutkimus

Tutkimuksen tausta ja tavoitteet

- Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma on hallituksen käynnistämä ja maa- ja metsätalousministeriön toimeenpanema ohjelma, jonka tavoitteena on ruoan arvostuksen kohottaminen.
- Kuluvan vuoden 2010 vuoden teemana on ”Kestävä ja vastuullinen keittiö”. Saadakse tarkemman käsityksen siitä, mitä kuluttajat teemasta ajattelevat, Sre toteutti kvalitatiivisen tutkimuksen, jolla selvitettiin millaisia asenteita ja ajatuksia kuluttajilla on liittyen vastuulliseen ruokaan ja ruokavalintoihin.
- Tutkimus toteutettiin kolmen ryhmäkeskustelun avulla. Ryhmiin osallistuneiden valintaan vaikutti heidän ruokaan ja ruokailuun liittämät kulutusvalinnat sekä se, mihin RISC- arvo- ja asenneryhmään he kuuluivat. Kuhunkin ryhmään osallistui sekä naisia että miehiä ja he edustivat eri ammattiluokkia.
- Kohderyhmä:
 - Ryhmä 1: Kaikki/lähes kaikki ruokaan ja ruokailuun liittyvät kulutusvalinnat vastuullisia ja kestäviä, RISC-ryhmä ”Näkemykselliset” (jatkossa sitaateissa merkinnällä N)
 - Ryhmä 2: Jotkut ruokaan ja ruokailuun liittyvät kulutusvalinnat vastuullisia ja kestäviä, toiset taas eivät, RISC-ryhmä ”Vakiintuneet” (V)
 - Ryhmä 3: Ruokaan ja ruokailuun liittyvät kulutusvalinnat eivät ole vastuullisia ja kestäviä, osalla tietoinen päätös, osa ei ole ajatellut asiaa lainkaan, RISC-ryhmä ”Mukavuudenhaluiset” (M)
- Tutkimus toteutettiin ryhmäkeskusteluina 16.-17.12.2010 tutkimuspäällikkö Elina Rautavaaran toimesta. Osallistujat saivat ryhmiin osallistumisesta 40€ suuruisen Stockmannin lahjakortin.
- Rekrytointi toteutettiin 1.-15.2.2010 puhelimitse käyttäen hyväksi Gallup Forum -paneelin RISC-vastaajakantaa (N=n. 40 000).

Yhteenveto

Suhde ruokaan

- Suhde ruokaan oli monitahoinen kaikkien kolmen eri arvoasenneryhmän edustajien puheissa: ruokaa pidettiin yhtäläillä pakollisena nälänpoistajana kuin arkisena rutiinina, mutta vahvasti myös harrastuksena, nautinnon lähteenä ja sosiaalisen elämän keskeisenä elementtinä. Viikonloppua pidettiin aikana, jolloin ruoanlaittoon ehdittiin sekä haluttiin paneutua, ja pääasiallisimpana esteenä ruoan itse tekemiselle pidettiinkin spontaanisti kertoen ajanpuutetta.

Eri arvoasenneryhmien käsitykset ruoasta ja vastuullisista ruokavalinnoista

- Missään arvoasenneryhmässä vastuullisuuteen liittyvät tekijät eivät spontaanisti nousseet esiin keskeisimpinä ruoan valintaperusteina. Niitä sivuttiin, mutta esim. sanaa vastuullisuus ei käytetty.
- Itse ruokaa tekevät näkemykselliset erottuivat muista sen suhteen, että ruoka kiinnosti niin, että se oli usealle myös harrastus. He pitivät ruoanlaiton opettamista myös itsessään arvona ja pitivät tärkeänä, että ruoan valmistukseen osallistuivat perheessä tai taloudessa kaikki. Samoin he olivat tutkimukseen osallistuvista ryhmistä kaikkein valveutuneimpia ja kiinnostuneimpia vastuulliseen ruokaan liittyvissä kysymyksissä.
- Valinnanvapauden liittyvät asiat korostuivat mukavuudenhaluisten puheissa ja erilaisia ruokavalintoja haluttiin tehdä omien mielihaluojen perusteella. Oma henkilökohtainen hyvä olo oli keskeinen tekijä tavalle, jolla ruokaa tarkasteltiin. Oma hyvä olo lisääntyi entisestään, jos ruokaa tehtiin ja sitä nautittiin yhdessä muiden kanssa. Mukavuudenhaluiset peilasivat vastuullisuuteen liittyviä asioita oman hyvinvointinsa kautta ja tarkastelivat vastuullisuutta siten hieman eri näkökulmasta kuin kahden muun arvoasenneryhmän edustajat. He pohtivat vastuullisuuteen liittyen esim. sitä, että liika ruoka voi aiheuttaa ylipainoa, lisäaineet voivat mahdollisesti olla itselle vahingollisia jne.
- Vakiintuneiden puheessa korostui ryhmistä eniten se, että ruoanlaitto elää elämänvaiheiden mukaisesti eli arkirutiinit määräävät vahvasti sitä, miten ja missä syöminen on mahdollista. Ruokailussa tärkeänä pidettiin yhdessäoloa ja kokonaisvaltaista aistinautintoa (kattaus, ympäristö jne.). Mielestä suljettiin pois paljon informaatiota (esim. tietoa vastuullisesta ruoasta) tietoisestikin sen vuoksi, että ennakkoon tiedettiin, ettei siihen ehtisi tai pystyisi reagoimaan. Vakiintuneille ruoan vastuullisuudessa oli pitkälti kyse sen puhtaudesta (kasvualusta, lisäaineettomuus) ja hyvästä mausta (vastuullinen ruoka on hyvänmakuista).

Yhteenveto

Vastuullinen ruoka

- Vastuullisen ruoan nähtiin tarkoittavan ennen muuta kuluttajien mahdollisuutta ja muutamien mielestä myös velvollisuutta **valita ja vaikuttaa** teoilla, esim. **ei osteta teollisuuden tai kaupan suurilta ketjuilta**, koska pienempiä samalla poljettaisiin, seurataan **toimiiko toimittaja ekologisesti**, huomioidaan **ruoan tuotannon vaikutukset lähtömaan oloihin**, valitaan esim. **Reilun kaupan** tuotteita **eikä osteta ns. lentorahti-ruokaa**, vaan pyritään valitsemaan **lähiruokaa**.
- **Suomalaisuus ja kotimaisuus herättävät luottamusta** puhtauden, tuotantoketjun asianmukaisuuden ja eettisyyden suhteen. Samaa viestittivät tuotteet, joissa on **avainlippu-, joutsen- tai sirkkalehtimerkki**.
- Lisäksi vastuulliseen ruokaan liittyy eläinten **kasvatusolosuhteiden eettisyyden tarkastelu, lihan korkeiden kokonaistuotantokustannusten** huomioiminen, oman **ruoanvalmistuksen ja -hankinnan** energiatehokkuus sekä **kausiruoka**.
- Edelleen **tuoteselosteen perusteella** voi arvioida esim. liha- ja marjapitoisuuksia tai ravintopitoisuutta sekä seurata **ruoan lisä- ja säilöntäainemääriä**. Vastuullisuuteen liittyy myös **ruoan poisheittämisen välttäminen ja ylijääneen ruoan pakastaminen** sekä huomion kiinnittäminen **pakkausmateriaalin määrään ja kierrätysmahdollisuuteen**. Lisäksi siihen kuuluu **hyvän ruokakulttuurin vaaliminen ja oikeat ruokatottumukset** sekä **itse marjastaminen, sienestäminen, kalastaminen ja metsästäminen**. **Luomu** nähdään terveellisyytenä ja puhtautena. Lisäksi vastuullisuus voidaan nähdä myös **itseän ja muihin kohdistuvien uhkien välttämisenä**, esim. lintuinfluenssan uhatessa ei syödä eikä tarjota linturuokia.
- Muutamille oli vielä **epäselvää**, mistä vastuullisessa ruoassa tarkemmin ottaen on kyse.

Vastuullisen ruoan arviointi

- Koska **lukuisat asiat vaikuttavat vastuullisuuden arviointiin**, asian täydellistä ymmärtämistä pidettiin mahdottomana. Kun vastuullisuutta pyrittiin jollain tavoin arviomaan, kiinnitettiin huomiota ns. mahdollisimman varmoihin ja jo valvottuihin asioihin sekä toisaalta luonteeltaan kauaskantoisiin tekijöihin. Tällaisia olivat esim. ekologinen jalanjälki, luomu, kotimaisuus (ja eri sertifiointi-merkit), Reilu kauppa, tiedot valmistumaan käytännöistä, yleiset tuotekohtaiset suositukset sekä geenimanipuloitu ruoka. Lisäksi pyrittiin välttämään turhia lisä- ja säilöntäaineita ja liiaksi pakattujen tuotteiden ostamista. Ruokaa myös arvioitiin aistinvaraisesti ja valittiin lähiruokaa. **Ei-vastuullisten tuotteiden kerrottiin jäävän ostamatta** tyyppillisesti silloin, kun jonkin **yrityksen tai maan toiminta on noussut kielteisessä mielessä julkisuuteen**.

Yhteenveto

Tuotantoketju ja sen ympäristövaikutukset

- Kaikissa ryhmissä **ymmärrettiin ruoan ja koko ruokaketjun saavan aikaan erilaisia ympäristövaikutuksia**. Missään ryhmässä **ketjua ei osattu aukottomasti kuvata, eikä sitä kokonaistasolla myöskään aktiivisesti mietitty** arjen ruokaan liittyvissä valinnoissa. Eri tuotteiden ympäristövaikutuksista oli silti jonkinlainen käsitys. Kun kussakin ryhmässä kysyttiin, mistä (kolmesta) ruokatuotantoon liittyvästä he uskoivat syntyvän suurimmat ympäristövaikutukset, näkemyksellisten ja mukavuudenhaluiset päätyivät melko oikeansuuntaisiin arvioihin (lihantuotanto ja –syönti, kasvihuoneviljelmät, maitotaloustuotteet) vakiintuneiden ryhmän ollessa ainoa, millä ei ollut asiasta selvää käsitystä.

Vastuullisessa ruoassa kiinnostaa

- Vastuulliseen ruokaan liittyen kiinnosti erityisesti **kausi- ja lähiruoka, kyky oppia käyttämään ruokaa tarkoituksenmukaisemmin ja tavat muuttaa vastuullinen ruoka osaksi arkea** sekä lisäksi pakkausmateriaalien vähentäminen, koko ruokaketjun ymmärtäminen ja luomun käytön lisääminen. Lisäksi toivottiin monipuolisempaa ja parempaa vastuullisen ruoan tarjontaa.

Viestintä

- Viestintää toivottiin kaikkien **suurimpien medioiden välityksellä**. Lisäksi **kaupassa**, mm. kaupan hyllynreunoissa sekä itse **pakkauksissa** saisi olla **yhtenäisen käytännön mukaisia merkintöjä ruoan vastuullisuudesta**.
- Vastuullista ruokaa koskevan kiinnostavan tiedon tulisi olla mm. **vertailevaa, monipuolista, avointa, selkeää ja motivoivaa**. Tyyliä odotettiin **kannustavuutta, raikkautta ja positiivisuutta**. Trendikyyttä sekä kuivaa asiallisuutta kavahdettiin. Viestintäkanavat toivottiin valittavan kohderyhmän mukaan.
- Kuudesta vaihtoehtoisesta viestinnän teesistä eniten **kiinnostivat ”Tunne ruokasi alkuperä”** ja toiseksi eniten **”Arvosta ruokaa”**. Järjestys oli sama riippumatta siitä, tarkasteltiin mainittuja teesejä sisällön toivotunkaltaisia ajatuksia herättävyyden tai niiden toimintaan herättelevän vaikutuksen näkökulmasta. Vähiten kiinnostivat ”Energiankulutus alas – monissa paikoissa” sekä ”Ei ruokaa roskii”.

Johtopäätökset

- **Itse tehtyä ruokaa** pidettiin jonkinasteisena vastuullisen ruoan synonyyminä. Se edusti yleensä mahdollisimman käsittelemättömistä, puhtaista, kotimaisista, ravinto-arvoiltaan hyvistä raaka-aineista tehtyä sekä energiapihistikin tuotettua ruokaa, joka valmistettiin ja/tai nautittiin yhdessä perheen tai ystävien kanssa. Lisäksi puhuttiin monesti ruoan (ulkomailta) kuljettamisen tai valmistuksen aiheuttamasta hiilijalanjäljestä. Aikapulaan vedoten ruokaa ei varsinkaan arkena ehditty tekemään niin usein kuin olisi haluttu.
- Sama ajan puute näkyy myös siinä, kuinka osallistujien **ns. oikeansuuntaisten ja usein myös vastuullisena pidettyjen ruokavalintojen taustalla vaikutti leimaa-antavasti se, kuinka helposti ja nopeasti kyseinen tieto oli saatavilla tai vastuullisuus-arvio tehtävissä**. Esim. ruoan tuoreus ja virheettömyys arvioitiin silmämääräisesti, valinnan ohjenuorana voitiin käyttää aiemmin opittua perustietoutta lautasmallista tai 'valitse monipuolisesti' -ajatusta tai mediassa esille nostetut aiheet tai kohu sai boikotoimaan esim. joitain ruoka-aineita tai jonkin kansainvälisen suuryrityksen tuotteita. Lisäksi osalle oli merkitystä tuotantomaalla (mieluiten lähialueella tuotettua tai kotimaista), mahdollisimman vähäisellä lisä- tai säilöntäaineiden sekä ruoan jalostusasteella, pakkauksella ja sen kierrätettävyydellä sekä kausiruoalla. Toivotunkaltaista pikatietoa vastuullisten ruokavalintojen taustalle tarjoaisivatkin ehdotetut tuotteisiin kiinnitettävät eettisyys- tai ekologiamerkit, vastuullisuudesta kertovat hyllynreunamerkinät ja kausiruoan näkyvä esillepano kaupassa.
- **Kausiruoka** kiinnosti yleisesti, samalla kun sen yleistunemusta pidettiin heikkona. Kausiruoan tuntemisen lisääminen voisikin toimia eräänlaisena sillanrakentajana ja linkkinä vastuullisen ruoan, ruokavalintojen ja ruoanlaiton maailmaan.
- **Vastuullisesta ruoasta viestimiseen on hyvät lähtökohdat Suomessa virinneen yleisen vastuullisuuteen liittyvän kiinnostuksen myötä**. Vastuullisesta ruoasta viestimiseen arvioitiin sopivan hyvin erityyppiset mediat aina tv:stä Facebookiin. Päivänpolttava teema oletettavasti kiinnostaisi ja synnyttäisi keskustelua samoin kuin saisi näkyvyyttä ja herättäisi toimimaan. Asialle toivottiin näkyvyyttä viestimällä siitä mahdollisimman monikanavaisesti.
- Viestinnässä, jonka toivottiin olevan perusvireeltään **positiivista ja raikasta**, eri **kohderyhmien erilaisten asennemaailmojen tunteminen** helpottaisi kullekin sopivan kirjoitustyylin löytämistä: näkemyksellisille on luontevaa tarjota vertailevaa ja puolueetonta tietoa, mukavuudenhaluisille kannattaa asia peilata henkilökohtaisten hyötyjen kautta ja vakiintuneille kertoa vastuullisen ruoan hyödyistä koko perheen ja lähipiirin näkökulmasta.