VIIKONVAIHDE

Pikaruokaa Pietarsaaresta. Friends & Brgrs hankkii raaka-aineet mahdollisimman läheltä. Sivu 12

Ilmailun hurmaa. Lennokkien rakentelu vaatii kärsivällisyyttä, mutta huolellisuus palkitaan. Sivu 11

Matkailua sahamiljöössä. Puumalassa pääsee tutustumaan sahatyöläisten asuinoloihin 1900-luvun alussa. Sivu 10

Pikaruokaketjut pimittävät tietoa raaka-aineiden alkuperästä

Maailman suurin pikaruokaketju Subway ei suostu kertomaan raaka-aineidensa alkuperää. Myös kotimaiselta Picniciltä oli vaikea saada vastauksia. Kumpikin tuo kanaa kaukomaista.

Osa pikaruokaketjuista pimittää tietoja raaka-aineidensa alkuperästä. Maaseudun Tulevaisuus kysyi lihan, vihannesten ja viljatuotteiden alkuperää seuraavista ketjuista: Kotipizza, McDonald's, Hesburger, Burger King, Rolls, Scanburger, Subway ja Picnic.

Kaksi viimeistä myyvät täytettyjä patonkeja ja salaatteja, jotka mielletään terveellisemmiksi vaihtoehdoiksi hampurilaisille ja ranskalaisille. Picniciltä ja Subwaylta ei kuitenkaan herunut tietoja raaka-aineiden alkuperästä.

MT lähestyi ketjujen johtoa sähköpostitse ja puhelimitse.

Kanaa Thaimaasta

Maailman suurimman pikaruokaketjun, Subwayn, Suomen markkinointijohtaja **Kurt Möller** suostui paljastamaan vain, että "lihatuotteet tulevat Subway-ravintoloiden hankintakanavien kautta ympäri maailmaa. Parhaillaan suurin osa lihoistamme tulee EU:n alueelta".

Myöskään kotimaisen Picnicin ketjujohtaja **Harri Koivula** ei kertonut lihatuotteiden tarkkaa alkuperää. Koivulan mukaan edes Picnic-ketjun yrittäjillä ei aina ole tietoa tuotteiden alkuperämaasta, koska se vaihtelee.

Pistäytyminen kauppakeskus Forumin Picnicissä Helsingissä tuotti kuitenkin tulosta. Avulias työntekijä kertoi, että kana tulee Thaimaasta, kinkku Suomesta ja paahtopaisti Saksasta, Ruotsista ja Irlannista.

Kahvilaketjun patongit ja croissantit ostetaan Koivulan mukaan Ranskasta, koska sieltä löytyy paras osaaminen.

"Suomesta saattaisimme saada halvemmallakin, mutta painotamme laatua."

Sen sijaan vihannekset Picnic ostaa kotimaasta aina, kun se on mahdollista.

"Kesällä voidaan sanoa, että ne ovat kaikki kotimaisia. Ketjun kolmanneksi suosituin tuote, uuniperuna, on aina kotimainen", Koivula kertoi.

Subwayn raaka-ainemysteeri ei selvinnyt edes kysymällä ravintolasta. Kajaanin Subwayssa ei haluttu luovuttaa tietoja toimittajille.

Ylen Kuningaskuluttaja sai pari vuotta sitten selville, että Subwayn käyttämät kanat tulivat Thaimaasta ja muut lihatuotteet Irlannista.

Pitsapohjat Hollannista

Hampurilaisketjuista Scanburger, Hesburger, Burger King ja Rolls laskivat raaka-aineidensa kotimaisuusasteet, kuten pyydettiin.

Rolls tosin ei ollut varma sämpylöidensä viljojen alkuperästä. Ketju laski raaka-aineidensa kotimaisuusasteen, liki 90 prosenttia, olettaen, että sämpylät ovat kotimaisia. Valmistajan, Lantmännen Unibaken, mukaan jauhoista kuitenkin vain runsas puolet on kotimaisia, joten Rollsin arvio kotimaisuudesta on liioiteltu. Sama pätee Scanburgeriin ja Burger Kingiin.

Liki kaikkien hampurilaisketjujen sämpylät tulevat Suomessa toimivalta, ruotsalaiselta Lantmännen Unibakelta.

McDonald's vastasi kyselyyn puutteellisesti mutta ilmoittaa nettisivuillaan hampurilaispihviensä alkuperän. Niin tekee myös Hesburger.

Osa ketjuista yritti tarjota vastaukseksi tuotteiden valmistuksen kotimaisuusastetta, joka ei paljasta käytettävien raaka-aineiden alkuperää.

Suomalaisen Kotipizzan listoilla on paljon kotimaista lihaa, mutta yllättäen pizzapohjat tuodaan Hollannista.

"Kyseessä on erikoistuote, joka vaatii erikoisosaamista ja erityisesti pitsapohjien valmistukseen suunnitellut tuotantotilat", pitsaketjun viestintäpäällikkö **Antti Isokangas** perusteli.

Pikaruualla pyyhkii hyvin

Kuluttajat eivät tunnu olevan kovin kiinnostuneita pikaruuan alkuperästä, sillä ruokailu pikaruokapaikoissa on lisääntynyt.

Matkailu- ja ravintola-alan etujärjestön Maran suhdannekatsauksen mukaan pikaruuan myynti kasvoi liki neljä prosenttia vuodentakaiseen verrattuna.

Yhteensä matkailu- ja ravintola-alan myynti kasvoi alle prosentin.

KATJA LAMMINEN

MARKKU VUORIKARI

Kai Nyholm täytti maanantaina ranskasta tuotuja patonkeja Picnic-ravintolassa kauppakeskus Forumissa Helsingissä. Vihannekset ovat kesällä pääosin kotimaisia.

Pikaruuan kotimaisuus

Kotipizza

Ruuasta kotimaista: Suomalaisia tavarantoimittajia: 58 %

Suosituin tuote + kotimaisuus: Omavalintainen 4 täytteen pizza, 50–70 %

Kaikkein kotimaisin tuote: Lihapizzat

Lihan kotimaisuus + hankintamaat: Valtaosa kotimaista (kebab+kinkku), pekoni Hollannista, kananpoika Brasiliasta

Vihannesten kotimaisuus + hankintamaat: Vaihtelee, Suomesta ja EU:sta

Viljatuotteiden kotimaisuus + hankintamaat: 25 %, pizzapohjat Hollannista, leivontajauhot Suomesta

Ravintoloita Suomessa: 269

Tavoite kotimaisuuden osalta: Kotimaisuus 50 % ja lisää luomua.

Hesburger

Ruuasta kotimaista: 30–40 %, valmistuksesta 70 % Suomessa

Suosituin tuote + kotimaisuus: Kerroshampurilainen 40 %

Kaikkein kotimaisin tuote: Kanahampurilainen 50 %

Lihan kotimaisuus + hankintamaat: 20–30 %, naudanlihaa myös Tanskasta, kanaa myös Saksasta.

Vihannesten kotimaisuus + hankintamaat: 30–40 %, Hollanti ja Suomi

Viljatuotteiden kotimaisuus + hankintamaat: 50–60 % viljasta Suomesta, toiseksi eniten Virosta

Ravintoloita Suomessa: 279

Tavoite kotimaisuuden osalta: Raaka-aineita hankittaessa otetaan tarjoukset myös kotimaasta.

Scanburger

Ruuasta kotimaista: 50 % **

Suosituin tuote + kotimaisuus: Kerrosateria 56 % **

Kaikkein kotimaisin tuote: –

Lihan kotimaisuus + hankintamaat: 35 %, Saksa ja Suomi

Vihannesten kotimaisuus + hankintamaat: Vaihtelee: Saksa ja Hollanti sekä Suomi.

Viljatuotteiden kotimaisuus + hankintamaat: 55–57 %, kotimainen valmistaja *

Ravintoloita Suomessa: 109

Tavoite kotimaisuuden osalta: Kotimaisuusastetta lisätty viime vuosina.

Burger King

Ruuasta kotimaista: 40–60 % **

Suosituin tuote + kotimaisuus: Whopper 40–60 % **

Kaikkein kotimaisin tuote: –

Lihan kotimaisuus + hankintamaat: Saksa ja Itävalta

Vihannesten kotimaisuus + hankintamaat: Vuodenajasta riippuen 50 %. Kesällä lähes täysin kotimaisia.

Viljatuotteiden kotimaisuus + hankintamaat: 65 % sämpyläjauhoista, loput Baltiasta. Erikoissämpylä Puolasta. *

Ravintoloita Suomessa: 16

Tavoite kotimaisuuden osalta: 60 %

McDonald's

Ruuasta kotimaista: –

Suosituin tuote + kotimaisuus: –

Kaikkein kotimaisin tuote: –

Lihan kotimaisuus + hankintamaat: Naudanliha Puolasta ja Saksasta. Kana EU-maista ja Brasiliasta.

Vihannesten kotimaisuus + hankintamaat: Espanja ja Hollanti isoimmat hankintamaat

Viljatuotteiden kotimaisuus + hankintamaat: 80 % kotimaisia

Ravintoloita Suomessa: 81

Tavoite kotimaisuuden osalta: Kotimaisuus ei ole tärkeimpiä ostokriteereitä.

Picnic

Ruuasta kotimaista: –

Suosituin tuote + kotimaisuus: –

Kaikkein kotimaisin tuote: –

Lihan kotimaisuus + hankintamaat: Kana Thaimaasta, kinkku Suomesta ja paahtopaisti Saksasta, Ruotsista ja Irlannista

Vihannesten kotimaisuus + hankintamaat: Kesällä liki 100 %, muutoin sesonkien mukaan

Viljatuotteiden kotimaisuus + hankintamaat: Valtaosa Ranskasta

Ravintoloita Suomessa: 40

Tavoite kotimaisuuden osalta: Etsii kotimaista marjatoimittajaa.

Rolls

Ruuasta kotimaista: 87 % **

Suosituin tuote + kotimaisuus: Kerroshampurilainen 91 % **

Kaikkein kotimaisin tuote: Kaikki hampurilaiset liki 90 % **

Lihan kotimaisuus + hankintamaat: Nauta 100 %, kana Brasilisasta ja Saksasta

Vihannesten kotimaisuus + hankintamaat: Pääosin kotimaisia, tikkuperunat Hollannista

Viljatuotteiden kotimaisuus + hankintamaat: 55–57 %, kotimainen valmistaja *

Ravintoloita Suomessa: Liki sata

Tavoite kotimaisuuden osalta: Priorisoi kotimaiset toimittajat.

Subway

Ei vastannut kysymyksiin

(Juomat eivät sisälly kyselyyn)

* Lähde Lantmännen Unibake
** Arvio ei ole luotettava, koska laskettu olettaen sämpyläviljat kotimaisiksi

MT Lähde: Ravintoloiden laskelmat, koonnut Katja Lamminen

Tuotteiden valmistuksen kotimaisuusaste ei paljasta raaka-aineiden alkuperää.

MARKKU VUORIKARI

Picnicin uuniperunat ja kinkku ovat kotimaisia ja paahtopaisti joko saksalaista, irlantilaista tai ruotsalaista.

VILLE-PETTERI MÄÄTTÄ

Subway ei suostunut kertomaan, minkä maalaisia aineksia näiden patonkien sisällä on.

Kuluttajaliitto suosittelee äänestämään jaloilla

EU-säädösten mukaan kauppojen elintarvikepakkauksiin täytyy merkitä tieto tuotteen valmistajasta. Lihatuotteissa pakollinen on myös alkuperämerkintä. Sen sijaan ravintoloiden ei tarvitse vieläkään ilmoittaa asiakkailleen raaka-aineiden alkuperää.

Kuluttajaliiton elintarvikeasiantuntija **Annikka Marniemi** harmittelee ilmoitusvelvollisuuden puuttumista.

"Kehitystä on tapahtunut, mutta harmillisen vähän. Suurimassa osassa ravintoloista hyvin harvan annoksen yhteydessä kerrotaan mitään raaka-aineiden alkuperästä", Marniemi toteaa.

Hänen mielestään asiakkaalla on oikeus saada vastaus kysymyksiinsä.

"Pidän erikoisena, jos ruokaa tarjoava ravintola ei kysyttäessä kerro raaka-aineiden alkuperää. Jos tarjotaan tiedoksi 'emme tiedä', kannattaa äänestää jaloillaan", Marniemi kehottaa ja ihmettelee samaan hengenvetoon, miksi pikaruokaravintolat eivät tee kotimaisuudesta kilpailuvalttia.

Kuluttajia kiinnostaa eniten eläinperäisten tuotteiden alkuperä.

"Tiedon pimittäminen kielii siitä, ettei raaka-aine ole kotimainen."

Kuluttajaliito vaati jo pari vuotta sitten, että Suomen lakiin kirjataan ilmoitusvelvoite ravintolaruuassa käytettävän lihan, kalan ja siipikarjanlihan alkuperästä.

Tuontiruokakin on turvallista

Lainsäädäntöneuvos **Anne Haikonen** maa- ja metsätalousministeriöstä ei tiedä yhtäkään EU-maata, jossa ravintoloiden olisi pakko ilmoittaa annostensa ainesosien alkuperämaat.

Haikonen painottaa, ettei alkuperää koskeva tieto liity elintarvikkeen turvallisuuteen.

"Kaikkien Suomen markkinoilla olevien elintarvikkeiden täytyy olla turvallisia ja lainsäädännön vaatimusten mukaisia riippumatta siitä, mistä maasta ne ovat peräisin."

Esimerkiksi kasvuhormonien käyttö on EU:ssa kielletty. EU:n alueelle ei myöskään saa tuoda lihaa, jonka tuotantoon on käytetty kasvunedistäjiä.

EU:n ulkopuolelta saapuvan lihan maahantuontia valvoo Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Rajalla suoritetaan eläinlääkinnällinen tarkastus, jossa syynätään asiakirjat ja otetaan satunnaisesti näytteitä.

KATJA LAMMINEN

KOMMENTTI

Salailusta jää paha maku

Pikaruokaketjujen reaktiot raaka-aineiden alkuperää koskevaan kyselyyn hämmensivät. Tietoja ei voitu luovuttaa, "koska hankintamaat vaihtelevat niin paljon", "tieto löytyy vain valmistajalta", "Suomessa ei kasva ananasta" ja "kotimaisuusaste on monimutkainen asia".

On se nyt kumma, jos iso ketju ei tiedä tai suostu kertomaan raaka-aineidensa alkuperää! Salailu on huonointa mahdollista julkisuutta.

Asiakkaalle jää fiilis, että mikähän tässä ruuassa on niin pahasti pielessä, että sitä pitää salailla. Onko tämä kanaa lainkaan vai kaatopaikalta ammuttua rottaa?

On yleisesti tiedossa, että kaukomaissa, joista moni ketju tuo kanaa, käytetään antibiootteja, rokotteita ja muita mömmöjä eläinten terveyden ylläpitämiseksi.

Esimerkiksi Thaimaassa on yhä paljon takapihan pieniä broilerikasvattamoita, joissa eläimet altistuvat sairauksille ja tarvitsevat jatkuvaa lääkintää. Lintujen elinoloista ei ainakaan minulla ole minkäänlaista käsitystä.

Vaikka kaikki olisikin tuotanto-olosuhteiden osalta kunnossa, on erittäin epäekologista lennättää lihaa toiselta puolelta maapalloa.

Kanaa tuotetaan Suomessakin, eikä hinta huimaa päätä.

Jos kotimaisten raaka-aineiden käyttö on rahasta kiinni, niin mieluummin maksan pikaruoka-ateriasta euron enemmän kuin mätän kaukomaiden antibioottilihoja.

Odotan päivää, jolloin ruokaketjut ilmoittavat ruuan alkuperän oma-aloitteisesti.

Kokeilkaa ja yllättykää! Avoimuudesta voi syntyä uusi kilpailuvaltti.

KATJA LAMMINEN

Salailu on huonointa mahdollista julkisuutta.