

Liisa Kujala:

SELVITYS HUNAJAN KÄYTÖSTÄ ELINTARVIKETEOLLISUUDESSA JA SUURKEITTIÖISSÄ

Selvityksen tavoitteena oli kartoittaa hunajan käyttöä suurtalouksissa ja elintarviketeollisuudessa: miten hunajaa käytetään, missä tuotteissa ja missä muodossa, kuinka paljon käyttö on nyt vuositasolla ja kuinka paljon se voisi enimmillään olla. Lisäksi haluttiin saada selville niitä seikkoja, joilla hunajaa saataisiin käyttäjätasoisemmaksi ja vastaamaan paremmin suurkeittiöiden sekä teollisuuden tarpeita, tavoitteena lisätä hunajan käyttöä.

Selvitys suoritettiin sähköpostitse kyselylomakkeella huhti-toukokuussa 2007. Kysely lähetettiin yhteensä noin 300 toimijalle, joista 145 oli suurkeittiöitä, ja teollisuuden toimijoita oli noin 150. Vastauksia saatiin yhteensä 39 kappaletta, joista 18 kpl suurkeittiöistä ja 21 kpl elintarviketeollisuudesta. Vastauksista 5 kappaletta saatiin Kuopion OIVA-ruokamessuilta (näistä 4 oli suurkeittiöitä ja 1 tuottaja). Prosentteina esitetyissä luvuissa tulee ottaa huomioon, että vastausmäärää tietynt kysymyksen kohdalla on aina verrattu vastanneiden kokonaismäärään, ei kyseisen kysymyksen vastausmäärään. Tämä johtuu siitä, että useimmat vastaajat eivät olleet vastanneet joka kohtaan.

Tulokset ja analysointi

Kyselyyn vastanneista teollisuuden toimijoista suurin osa (13 kpl eli 61,9 %) kuului viljatuotteiden valmistajiin tai kategoriaan *muu*, jossa mukana 2 makeistenvalmistajaa, 1 tukkuliike, 1 juustonvalmistaja, 1 lihavalmistaja- ja ruokatehdas, 1 ravintorasvojen valmistaja sekä 1 margariiniteollisuuden toimija. Muut vastanneet olivat: 1 kala-alan toimija, 1 liha-alan toimija, 2 kasvituottajaa, 2 marjatuottajaa, 1 juomateollisuuden toimija ja 3 maitotaloustuotteisiin kuuluvaa.

Suurkeittiöpuolella suurin osa vastanneista oli ravintoloita (44,44 %), lisäksi oppilasruokaloita 6 kpl, laitosruokaloita 2 kpl, henkilöstöruokaloita 1 kpl, kahviloita 1 kpl ja ryhmään *muu* kuului 2 vastannutta, joista toinen tilausravintola ja toinen elintarviketeollisuuden valmistaja.

Hunajaa käytettiin suurkeittiöpuolella 88,89 % (16 kpl) yrityksessä. Teollisuudessa vastaava luku oli 33,33 % (7 kpl). Teollisuuden vastanneista yrityksistä suurimmassa osassa ei siis käytetä hunajaa.

Syyt käyttämättömyyteen olivat seuraavanlaisia:

- ei markkinointia tai tuoteapplikaatioita eikä sopivia pakkauskokoja
- ei valmisteta hunajapohjaisia tuotteita
- hunajaa ei koeta ajankohtaiseksi
- hunajanmakuinen jäätelö puuttuu tuotannosta
- kokemus ja ohjeet puuttuvat
- tuotannossa vältetään allergisoivia ainesosia
- hunajalle tarvitaan selkeä lisäarvo, jotta tuotteilla olisi riittävästi kysyntää, ja että tuotteilta saataisiin riittävän korkea hinta kattamaan korkeammat raaka-ainekustannukset.

-hunajan annostelu koetaan vaikeaksi, sekä hinta, joka edellyttäisi lisäarvoa tuotteisiin (pelkkä maku ei riitä)

Muutamassa yrityksessä oli meneillään tuotekehitystä hunajaan liittyen.

Tuotteet, joissa hunajaa käytetään, olivat teollisuudessa hillo-, hyytelö- ja sinappituotteet, leivonnaiset ja kasvikset, jotkin kalatuotteet ja välipalakeksi, lisäksi koevalmistuksessa oli sulatejuusto, jossa käytetty hunajaa. Suurkeittiöpuolella hunajaa käytetään makeutusaineena esim. juomissa (50 %), raaka-aineena ruoanvalmistuksessa (61,11 %), marinadina liha- ja kalaruoissa (33,33 %), viimeistelyssä esim. koristeluun (16,67 %), leivonnassa (27,78 %), salaatinkastikkeissa (38,89 %) sekä muussa: keitoissa, kasviksissa, kastikkeissa, jälkiruoissa, lisäkkeissä, aamiaispöydässä sekä yleisesti ruoan valmistukseen.

Suurkeittiöissä hunaja on olennainen osa seuraavia tuotteita:

- ❑ kuumat juomat
- ❑ kastikkeet, marinadit
- ❑ jälkiruoat
- ❑ kasvisruuat, kasvissten marinadina
- ❑ hunajainen broilerikastike, muut broiler-ruoat
- ❑ kylmät lisäkekastikkeet
- ❑ leivonnaiset

Käytetty hunaja on suurelta osin juoksevaa hunajaa. Elintarviketeollisuudessa on lisäksi käytössä kuivattua hunajaa jauheena, ja suurkeittiöpuolella annospusseja. Käyttömäärät vuodessa vaihtelevat elintarviketeollisuudessa minimaalisesta aina 3 000 kiloon. Suurkeittiöissä luvut vaihtelevat muutamasta kilosta 100 kiloon tai enemmän. Suurkeittiöissä yleisin käyttömäärä vuodessa oli 10-30 kg.

Hunaja voidaan ostaa muutaman kilon pakkauksissa tai jopa 25 kilon sangossa. Suurkeittiöissä oli käytössä myös pulloon pakattu hunaja, annospusseja, annosrasioita sekä 2,5 kg sankoja. Pullo koetaan melko näppäräksi käyttää, mutta se voi myös olla sotkuinen katkaistaessa hunajanauhaa ja käännettäessä pullo takaisin pystyasentoon. Yksi vastaajista koki tyhjennettävyyden huonoksi sekä purkissa, putkilossa että sangossa hunajan tahmeuden takia.

Hunaja ostetaan teollisuudessa muutaman kilon kertaostosta aina 100 - 650 kilon erään. Hunajaa toivottiin suurkeittiöpakkauksessa 42,86 %:ssä vastanneista, ja konttiin pakattuna 19,05 %:ssä. Yksi teollisuuden toimija toivoi nestemäiseltä hunajalta pakkauskokoa 500–900 kg.

Suurkeittiöissä määrät ovat pienempiä, yleensä hunaja ostetaan parin kilon kokoisissa erissä yksittäispakkauksina. Teollisuus ostaa hunajan Hunajayhtymältä, Keskon tukusta, lähituottajalta tai ulkomailta. Suurkeittiöihin hunaja ostetaan yleisimmin tukusta: Kesproilta, Meira Novalta, tukkuliikkeen kautta tai sekä yksityiseltä että tukusta.

Käytetty hunaja on yleisimmin kotimaista, yhteensä 23,07 % kaikista vastanneista. Ulkomaista hunajaa käyttää 17,95 % vastanneista. Osa vastaajista käyttää myös sekä ulkomaista että kotimaista hunajaa (20,51 %). Käytetty hunaja on pääosin tavallista kukkaishunajaa, erikoishunajaa käytti vain 1 vastanneista.

Seuraavassa hintaluokat, joissa kotimaista hunajaa oltaisiin valmiita ostamaan kaikkien vastanneiden osalta:

4-5 €	7,69 %
3-4 €	38,46 %
2-3 €	17,95 %
1-2 €	10,26 %

muu, mikä: riippuu leipomoiden tarpeesta
2-3 €alv 0 %
ei ole hintakysymys

Hyviä puolia, joita hunajassa ja sen käytössä nähdään:

- ✓ sopivissa yhteyksissä toimii mausteena erinomaisesti
- ✓ terveellistä, hyvän makuista
- ✓ energian määrä suhteessa sokeriin
- ✓ luonnontuote
- ✓ hyvä aromi
- ✓ pehmeä maku
- ✓ hyvä korvike sokerille + makutekijät
- ✓ luontainen makeuttaja
- ✓ kotimaisuus
- ✓ koostumus, makeutuskyky
- ✓ makeus on luonnollista ja sokerin lisäämistä ei tarvita
- ✓ tavallisen sokerin sijaan käytettynä antaa vaihtelua ulkonäköön ja makuun.
- ✓ hunajalla voi tasata makuja
- ✓ ”terveellisyys”-imago
- ✓ antaa makeuden lisäksi myös makua

Suurkeittiökäytössä hunajan koetaan soveltuvan hyvin eksoottisiin ruokiin: patoihin ja kastikkeisiin; salaatikastikkeisiin; wokkeihin; leivonnaisiin; uunikasviksiin; mausteena tiettyihin kastikeruokiin (broileri, kala) ja milteipä minkälaiseen ruokaan tahansa. Teollisuudessa hunaja olisi vaihtoehto toiselle raaka-aineelle, yleensä siis sokerille tai siirapille. Yksi hunajan parissa tuotekehitystä parhaillaan tekevä olisi kiinnostunut hyödyntämään hunajaa myös murukolojuustossa. Hunaja pitäisi tällöin saada liukenemaan juustomassan sekaan.

Haitoiksi tai hunajan käyttöä vaikeuttaviksi tekijöiksi mainittiin seuraavia:

- ✓ korkea hinta
- ✓ hajanainen tuottaja- ja markkinointiketju
- ✓ reseptiikan puute
- ✓ ei kokemusta käytöstä, pelkää kotiooloissa
- ✓ tasalaatuisuuden puute
- ✓ annostelu ja hävikki (pakkaukseen jää hunajaa)
- ✓ lopputuotteen säilyvyys
- ✓ allergisoiva aine
- ✓ vaikuttaa tuotantojärjestyksiin
- ✓ mikä imagolisä hunajasta saadaan?
- ✓ annostelu taikinan sekaan voi olla vaikeaa
- ✓ mahdollisesti haitallinen siitepölyallergioista kärsiville
- ✓ avatun pakkauksen kiteytyminen
- ✓ huonosti markkinoitu yhteistyötä hunajayhtymän kanssa
- ✓ tahmeus
- ✓ Clostridium botulinum -itiöt aiheuttavat riskin vanhuksille ja pienille lapsille

- ✓ ketjun ohjeissa hunajan vähäinen käyttö
- ✓ jäädytetty tuotantotila, joka aiheuttaa hunajan jähmettymisen kun sitä säilytetään hiukan viileässä paikassa

Kriteerit, joita hunajalta toivotaan teollisuudessa:

a) pakkaus	
▪ suurkeittiöpakkaus	42,86 %
▪ kontti	19,05 %
▪ muu, mikä: annospakkaus	14,29 %
pullo	
ämpäri	
b) pakkauskoko	
▪ alle 5 kg	14,29 %
▪ 5-10 kg	33,33 %
▪ muu, mikä	19,05 %
25 kg	
nestemäisessä muodossa 500-900 kg	
yli 10 kg - 25 kg	
1-2 kg	9,52 %
c) koostumus	
▪ juokseva	61,90 %
▪ kiteytyvä	0 %
▪ lusikoitava	14,29 %
▪ jauhe	33,33 %
▪ rouhe	23,81 %
▪ annospala	4,76 %
d) kotimainen	47,62 %
e) ulkomainen	23,81 %
f) tuotettu lähialueella	4,76 %
g) puolivalmiste	4,76 %
h) muu, mikä	14,29 %
leipomokäyttöön sopivuus	
hinta-laatusuhde	
saatavuus/toimitusvarmuus, edullinen hinta	

Kriteerit, joita hunajalta toivotaan suurkeittiösektorilla:

a) pakkausmuoto	
▪ pullo	27,78 %
▪ purkki	16,67 %
▪ annospakkaus	27,78 %
▪ suurkeittiöpakkaus	61,11 %
b) pakkauskoko	
▪ alle 1 kg	22,22 %
▪ 1-2 kg	66,67 %
▪ alle 5 kg	11,11 %
▪ 5-10 kg	0 %
c) koostumus	

▪ juokseva	83,33 %
▪ kiteytyvä	0 %
▪ lusikoitava	16,67 %
▪ jauhe	11,11 %
▪ rouhe	5,56 %
▪ annospala	16,67 %
d) kotimainen	94,44 %
e) ulkomainen	16,67 %
f) saatavuus/toimitusvarmuus	55,56 %
g) tuotettu lähialueella	22,22 %
h) esikäsitelty	16,67 %
i) edullinen hinta	38,89 %

Pakkaukselta ja pakkausmuodolta toivotaan

- hunajan juoksevuutta ja juoksevana pysymistä
- helppoa annosteltavuutta, teollisuudessa mahdollisesti myös annostelijasta putkia pitkin
- annospalaa, jauhetta ja rouhetta niiden siisteyden ja helpon annosteltavuuden takia
- myös loppuvaiheessa tuotteeseen lisättävää hunajaa, esimerkiksi jonkinlaisen kuorutteen tai koristelun muodossa
- teollisuuden tarpeisiin hunajajauhetta säkissä ja juoksevaa hunajaa ämpärissä.
- mahdollisuutta määritellä pakkauskoko myös itse, niin että koko vastaisi yhteen tuotannon sekoituserään menevää määrää
- rouhetta muovisäkissä, helppo annostella
- hunajan irtoamista pakkauksestaan helposti
- myös pussiin pakattua hunajaa, voisi olla käytännössä toimiva.

Puolivalmiille hunajatuotteille ei koeta olevan suurta tarvetta: vain 17,95 % vastasi kysymykseen myöntävästi. Tämä voi tietysti olla tuotekohtaista ja vähäinen kiinnostus voi johtua siitä, ettei kyseisiä tuotteita määritelty kyselyssä tarkemmin.

Hunajan käyttöä mahdollisesti lisääviä tekijöitä teollisuudessa olivat hinta, sopivat pakkaukset ja pakkauskoot, hunajan koostumus, alkoholi joka sisältäisi hunajaa, annosteltavuuden helpottuminen, uusia ohjeita yleiseen jakeluun sekä markkinointi- ja tuotekehitysyhteistyö hunajayhtymän ja muutaman vahvan alueellisesti toimivan leipomon kanssa. Suurimpia hunajan käyttömääriä vuodessa voisi olla jopa 5 000 kg, 1 000 - 2 000 kg sekä 3 000 kg. Jos hunajalla korvattaisiin kidesokeri, ilmoitti yksi yritys käyttömääräksi erittäin suuren, yksittäisten tuotteiden osalta käyttömäärät voisivat olla tuhansia kiloja.

Teollisuuden vastanneista 55 %:llä oli tarvetta ja mielenkiintoa saada lisätietoa hunajasta ja sen käytöstä. Suurkeittiöpuolella vastaava luku oli 38,89 %.

Kiinnostuneet yritykset lisätietoineen:

- ❑ Vaasan&Vaasan: jos hunajalla korvataan kidesokeri, ovat käyttömäärät erittäin suuret, yksittäisten tuotteiden osalta määrät voisivat olla muutamista sadoista muutamaisiin tuhansiin kiloihin
- ❑ Domretor: suurin käyttömäärä voisi olla 1 000- 2 000 kg/vuosi, kiinnostunut jauheesta ja rouheesta.

- ❑ Ediple: ostaa nyt Hunajayhtymältä 100 – 650 kg:n erissä, käyttömäärä voisi enimmillään olla ehkäpä 5 000 kg/vuosi.
- ❑ Brunberg
- ❑ Jokioisten Leipä Oy: jos asia hoidetaan hyvin olisi määrä kymmeniä kiloja viikossa meillä ja yhteistyöleipureiden kanssa yhteensä jo muutama satakin kiloa viikossa.
- ❑ Liha-Saarioinen
- ❑ Luomutila Olli
- ❑ Moilas Leipomo Oy
- ❑ Opetusravintola NiittyVilla, Sakky, Varkaus
- ❑ Pielaveden koulu
- ❑ Raisio
- ❑ Ravintola Sirius, Kajaani
- ❑ Café Ravintola Solina/ Galleriaravintola Kumu, Joensuu
- ❑ Tietotalon Ravintola ja Teatterin Terassi & Juhlapalvelu, Jyväskylä
- ❑ Vaalan Juustola, Vaala, käyttömäärä enimmillään voisi olla 3 000 kg vuodessa.
- ❑ Kyrönmaan Juustomestarit
- ❑ Kuopion Kalatuote

Muita kommentteja vastaajilta:

- tuoteideana hunajajäätelö voisi toimia
- ehdottaisin, että kehittäisitte kampanjan hunajan käytöstä leipomoille. Hunajalla makeutetuille tuotteille voisi ollakin kysyntää.... Esimerkiksi terveys- ja kevyttuotteiden kysyntä on kasvussa ja ne olisivat leipomoille hyvä erikoisosa-alue. Hunajaa voisi käyttää myös hedelmä- ja marjatäytteiden makeuttamiseen.

LIITE Kyselyyn vastanneet yritykset yhteystietoineen

Ravintola Verola, Joensuu

Ravintolapäällikkö Jaana Eronen
Fazer Amica
Ravintola Verola
Tulliportinkatu 1 A
80100 Joensuu
p. (013) 251 2045
verola@amica.fi

Raisio Oyj

Raisionkaari 55
PL 101
21201 Raisio
Puhelin: 02-4432111, Fax: 02 4432315
marja-riitta.laatu@raisio.com

Ravintola Kampus, Mikkeli

Ravintolapäällikkö Sari Siiskonen
Fazer Amica Kampus
Lönnotinkatu 5
50100 Mikkeli
p. 015-204 4271
kampus@amica.fi

Opetusravintola NiittyVilla, Varkaus

Eija Kytojoki, Kouluttaja, MaRaTa - ala/työelämäpalvelut
Savon ammatti- ja aikuisopisto
Opetusravintola NiittyVilla
Kissakoskenkatu 4
78300 Varkaus
p. (017) 214 8333/8331, gsm 044 785 8333
eija.kytojoki@sakky.fi

Ravintola Sirius Oy

Brahenkatu 5
87100 Kajaani
puh. 08 6122087
www.ravintolasirius.fi
kajaani@ravintolasirius.fi

Ravintola Huviretki, Kuopio

Puijonkatu 32
70100 Kuopio
kuopio.huviretki@restel.fi

MikroTower, Kuopio

Microkatu 1
PL 1199

70211 Kuopio
 puh. (017) 441 2104
 6910@antell.fi, Päivi Korolainen

SOK

Toimialajohtaja Elina Pallonen (hotellit, ravintolat)
 puh. 044 719 7275
 elina.pallonen@sok.fi

Iisalmen Veljeskoti Oy

Iisalmen Veljeskoti Oy
 Pohjolankatu 15
 74100 IISALMI
 ravintokeskus@iisalmenveljeskoti.fi

Kuopion Kalatuote

Tototie 4
 70420 KUOPIO
 Puhelin, 017-585 3300. Faksi, 017-585 3355.
 kimmo.lahti@kuopionkalatuote.fi

Moilas Leipomo Oy

Tuotekehittäjä Satu Kokko
 Moilas Leipomo Oy
 Paakaranpolku 1
 76850 NAARAJÄRVI
 Mobile: +358 40 0824 555, Fax: +358 15 7851 210
 satu.kokko@moilas.com
 http://www.moilas.com

Opetusravintola Kisälli, Kuopio, Savon ammatti- ja aikuisopisto

Pirjo Lyyra
 Savon ammatti- ja aikuisopisto
 Matkailu- ja ravitsemisala Savonia/ Oppilasravintola Kisälli
 Sammakkolammentie 2
 70200 Kuopio
 pirjo.lyyra@sakky.fi

Tietotalon Ravintola ja Teatterin Terassi & Juhlapalvelu, Jyväskylä

Ravintolapäällikkö Niina Mäntymies
 Sodexho Oy
 Tietotalon Ravintola ja Teatterin Terassi & Juhlapalvelu
 Kilpisenkatu 1
 40100 JYVÄSKYLÄ
 p. (014) 615 775, 050 548 86 68
 niina.mantymies@sodexho.fi, tietotalo@sodexho.fi
 www.sodexho.fi

Kyrönmaan Juustomestarit Oy
 Oltermannitie 6
 61500 ISOKYRÖ
 p. 06 4715100, fax 06 4715199
 juustomestarit@juustomestarit.fi, Kati Jokiaho

Pielaveden koulu
 Pohjois-Pielaveden koulu
 Kiuruvedentie 1595
 72710 VAARASLAHTI
 Emäntä Ulla Ylitalo ulla.ylitalo@pielavesi.fi

Café Ravintola Solina / Galleria ravintola Kumu, Joensuu
 Ravintolapäällikkö Mikko Korhonen
 Sodexho Oy
 Café ravintola Solina/Galleria ravintola Kumu
 Tikkarinne 9
 80200 Joensuu
 Puh. (013) 260 5130, Gsm. 050 - 350 3953
 mikko.korhonen@sodexho.fi

Vaalan Juustola Oy
 Toimitusjohtaja Antti Seppänen
 Puusepätie 4
 91700 Vaala
 p. 0400 – 393494, 08 – 5612920, fax. 5612970
 antti.seppanen@vaalanjuustola.fi

Luomutila Olli, Kerkonjoensuu
 Luomutila Olli
 Korsuntie 50A
 77930 KERKONJOENSUU
 p. +358-40-7224099
 maija@luomutilaolli.net

Vaasan&Vaasan Oy
 Seppo Väisänen, tuotekehitys
 Nuijalantie 11
 02630 Espoo
 Puh. 0204462338, GSM 040 550 6016, Fax 0204462340
 seppo.vaisanen@vaasan.com
 http://www.vaasan.com

Jokioisten Leipä Oy, Jokioinen
 Jokioisten Leipä Oy
 Seppo Virtanen
 Leenankuja 1
 31600 Jokioinen
 p. 03-4241000, 0500-481726, fax 03-4241020
 seppo.virtanen@jokioistenleipä.fi

Ingman Oy Ab

Product Development Manager, Ice Cream
 Annukka Nieminen
 Ingman Ice Cream Oy Ab
 P.O. Box 33 (Kotkatie)
 FI- 01151 SÖDERKULLA
 tel: + 358 9 272 001, Direct + 358 9 272 0445
 Fax + 358 9 272 1967, GSM + 358 50 564 1533
 annukka.nieminen@ingman.fi

Liha-Saarioinen, Valkeakoski

Mirja Lonka
 Liha-Saarioinen Oy
 PL 122
 37601 Valkeakoski
 p.03-244 7766 tai 050-582 41 25
 mirja.lonka@saarioinen.fi

Brunberg Oy

Puhelin:019-5484200 Fax:019 580322
 Veckjärventie 6, PL 65, 06151 PORVOO
 Puhelin:019-5484235
 Välikatu 4, 06100 PORVOO
 mauri.niemela@brunberg.fi

Lignell & Piispanen

Hallinto: Kauppakatu 29
 PL 32
 70101 Kuopio
 Tuotanto: Satamakatu 13
 70100 Kuopio
 Puh. (017) 2614 641, Fax (017) 2798 664
 helena.koskinen@lignellpiispanen.fi, info@lignellpiispanen.fi
 www.lignellpiispanen.fi

Barilla-Wasa

Katja Sundell
 Sales and Brand Coordinator
 Wasabröd Ab, Part of the Barilla Group
 Keilasatama 3
 FIN-02150 ESPOO
 +358 9 2510 7137 , +358 9 2510 6892 (fax) , +358 40 416 8304 (mobile)
 www.wasa.fi / www.barilla.fi
 katja.sundell@barilla-wasa.com

Ediple Oy

Teollisuuskatu 33
 44150 ÄÄNEKOSKI
 Puhelin:014-515480 Fax:014 520210
 arto.vidgren@ediple.fi

Halva Oy Ab

Höyläämötie 9
00380 HELSINKI
Puhelin:09-77462077
Valimotie 27
01510 VANTAA
Puhelin:09-7746200 Fax:09 554316
ulla.heiskanen@halva.fi

Alitalon Vihannes Oy

Kaimalantie 192-3
21530 PAIMIO
Puhelin:02-4706053 Fax:02-4706003
Sähköposti: mikko.alitalo@alitalonvihannes.fi

Domretor Oy

Leipomonkuja 6
62200 KAUHAVA
Puhelin:06-4848992 Fax:06 4848995
domretor@domretor.fi