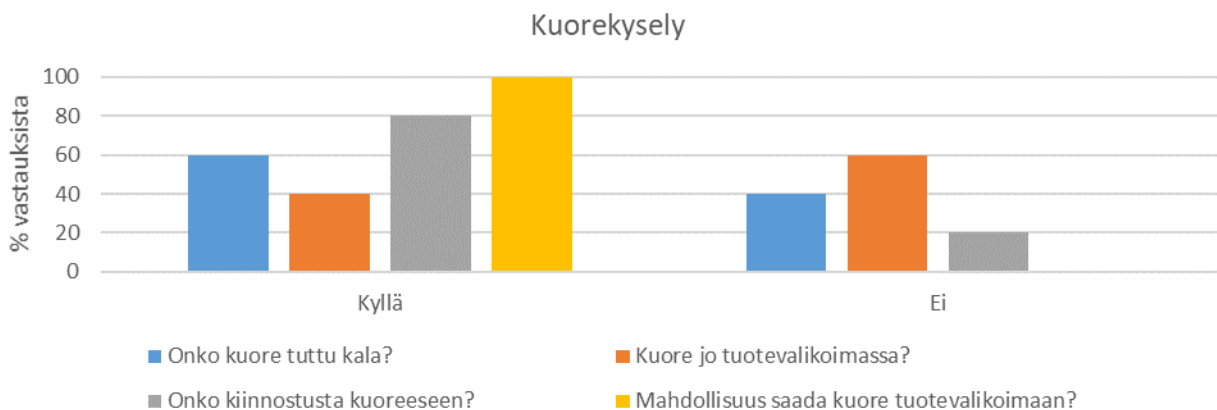




KUOREHERKKUJA LAUTASELLE -HANKE

Kuoreherkkuja lautaselle -hankkeessa toteutettiin kesä-elokuussa 2022 markkinakysely, jossa kartoitettiin kuoreen/norssin tunnettavuutta tukku- ja vähittäiskauppioiden keskuudessa sekä ja myynnin ja jalostuksen kehittämisen mahdollisuuksia. Kysely toteutettiin yksinkertaisena sähköpostikyselynä, jossa kysymykset olivat esillä sekä itse sähköpostiviestissä että liitteenä olevassa pdf-tiedostossa (kyselyrunko liitteenä). Vastauksille ei asetettu määräaikaa ja kyselyyn saattoi osallistua vastaamalla sähköpostiin. Menetelmäksi valittiin sähköpostikysely, koska kysymykset haluttiin saada helposti ja nopeasti näkyviin vastaajalle ja globaalin kyberilmaston heikkenemisen vuoksi haluttiin välttää erillisten linkkien välittäminen vastaajille. Kysely lähetettiin kaikkiaan 34:lle länsisuomalaiselle tukku- tai vähittäiskaupan edustajalle. Vastauksia saatiin viisi (vastausprosentti 15).



Kaavio 1. Kuoreen tunnettuus ja kiinnostus kuoreen käyttöön tukku- ja vähittäiskauppiaille suunnatun kyselyn perusteella.

Enemmistölle vastanneista kuore oli ennestään tuttu kala ja osalla se oli jo tuotevalikoimassa mukana. Niin ikään enemmistöllä oli kiinnostusta kuoreen sisällyttämiseen tuotevalikoimaan, ja se nähtiin myös käytännön olosuhteiden (esim. saatavuus) kannalta mahdollisena. Enemmistöissä vastauksista kannatettiin kuoreen tarjoamista asiakkaille ympäri vuoden, ei sesonkiluonteisesti. Parhaaksi asiakkaalle tarjoamistavaksi nähtiin myynti perattuna tuorekalatiskiltä, vaikka myös jalostettuja tuotteita (friteerattu tai säilyke) tai valmispakkauksia pidettiin mahdollisina myyntitapoina. Myyntiartikkelina kuoreen arvioitiin kilpailevan lähinnä silakan ja muikun kanssa (esim. kalan käyttötavan vuoksi), mutta myös särjen ja kotimaisen järvikalan mainittiin olevan mahdollisia kilpailevia tuoteryhmiä. Kuoreella arveltiin olevan myyntipotentialia, mutta raaka-ainetta voisi olla enemmän tarjolla, kilpailukykyiseen hintaan. Kuluttajien keskuudessa kalan tunnettavuutta voisi lisätä pitämällä esillä tietoa kuoreesta ja sen käytöstä silloin, kun kalaa on tarjolla.

Arvoisa vastaanottaja

Pyhäjärvi-instituutti ja Länsi-Suomen kalatalouskeskus toteuttavat yhdessä *Kuoreherkkuja lautaselle* -hanketta, jossa selvitetään kotimaisen kuoreen (eli norssin) kaupallisen elintarvikekäytön monipuolistamisen mahdollisuuksia.

Tämän kyselyn avulla kartoitetaan kalan tukku- ja vähittäismyyjien kiinnostusta ottaa kuore (norssi) kalatuotetarjontaan. Viimeisenä kysymyksenä on avoin 'vapaa sana' -kenttä, johon voi kirjoittaa näkemyksiä kuoreesta, kuoreen käyttömahdollisuuksista ja/tai kaupallisen käytön edellytyksistä.

Kyselyn vastaukset käsitellään luottamuksellisesti ja vastauksista esitetään hankkeen loppuraportissa vain koosteita, joista ei käy ilmi vastaajan henkilöllisyys. Vastaukset voi lähettää kirjeitse osoitteeseen Pyhäjärvi-instituutti, Teollisuustie 4, 27510 Eura tai sähköpostitse.

Kuoreherkkuja lautaselle -kysely

1. Tunnetteko kuoreen, esim. kalan tuoksun, maun tai kalan käyttömahdollisuuksia?
 - a. Kuore (norssi) on tuttu kala
 - b. En tunne
2. Onko kuore kalana jo tuotevalikoimissa?
 - a. Kyllä
 - b. Ei
3. Olisiko Teillä kiinnostusta ottaa kuoretta tuotevalikoimiinne?
 - a. Kyllä
 - b. Ei
4. Olisiko käytännössä mahdollista (esim. kalan saatavuuden suhteen) että kuore olisi tiskin tarjonnassa?
 - a. Kyllä
 - b. Ei
5. Jos kuore voisi olla valikoimissa, milloin kuoretta kannattaisi tarjota asiakkaille?
 - a. Vain sesonkiaikoina
 - b. Koko vuoden
6. Missä muodossa kuoretta kannattaisi/voisi ottaa myyntiin?
 - a. Pyöreänä
 - b. Perattuna
 - c. Fileenä
7. Mikä olisi paras tapa tarjota kuoretta asiakkaalle tuoreena, pakasteena tai valmistettuna?
 - a. Tuoreena
 - b. Pakasteena
 - c. Friteerattuna
 - d. Muulla tavoin valmistettuna
8. Voisivatko kuoretuotteet olla myynnissä valmispakattuina vai tuoretiskillä?
 - a. Hyllyssä pakattuna
 - b. Tuoreena kalatiskillä
9. Mikä olisi sopivia tuoteryhmä kuoreelle ja millaisten tuotteiden kanssa kuore kilpailisi?
10. Vapaa sana, mielipiteitä kuoreesta ja sen markkinamahdollisuuksista:

Kiitos vastauksestanne!