

JULKAISUJA

1 • 2012

Kodin ulkopuolella ruokailu osana ruokailutottumusten muutosta 1990–2010

Johanna Varjonen • Ari Peltoniemi



JULKAISUJA 1 • 2012

Kodin ulkopuolella ruokailu osana ruokailutottumusten muutosta 1990–2010

Johanna Varjonen • Ari Peltoniemi



Kuluttajatutkimuskeskus, julkaisuja 1 • 2012

Kodin ulkopuolella ruokailu osana ruokailutottumusten muutosta 1990–2010

Johanna Varjonen, Ari Peltoniemi

Konsumentforskningscentralen, publikationer 1 • 2012

Att äta utanför hemmet är en del av de förändrade matvanorna 1990–2010

Johanna Varjonen, Ari Peltoniemi

National Consumer Research Centre, publications 1 • 2012

Eating out as an aspect of changes in eating habits 1990–2010

Johanna Varjonen, Ari Peltoniemi

Julkaisija / Utgivare / Publisher
Kuluttajatutkimuskeskus
Kaikukatu 3, 00530 Helsinki
PL 5, 00531 Helsinki
Puh. 010 605 9000
Faksi (09) 876 4374
www.kuluttajatutkimuskeskus.fi

Kannen kuva: Taina Pohjoisaho

ISSN 0788-5415
ISBN 978-951-698-245-1 (pdf-julkaisu)

TIIVISTELMÄ

Johanna Varjonen, Ari Peltoniemi

Kodin ulkopuolella ruokailu osana ruokailutottumusten muutosta 1990–2010

Suomessa on vahva kodin ulkopuolella syömisen perinne, joka perustuu työpaikoilla, kouluissa ja päiväkodeissa tarjottuihin aterioihin. Vapaa-ajan ulkona syöminen on huomattavasti tuoreempi ilmiö, joka on yleistynyt talouden kasvun, kaupungistumisen ja palvelujen tarjonnan monipuolistumisen seurauksena. Ulkona syöminen jatkaa osaltaan kehitystä, jossa kotien ruoanvalmistuksen vaivaa pyritään vähentämään, mutta ulkona syömiseen liittyy myös vahva sosiaalinen ulottuvuus.

Aiemmat tutkimukset ovat keskittyneet paljolti ruokapalvelujen tuottajien intressiin. Tässä tutkimuksessa kodin ulkopuolista ruokailua tarkastellaan kuluttajien näkökulmasta. Vastauksia etsitään kysymyksiin, miten ulkona syöminen asettuu arjen käytäntöihin, millaisiin ruokailutilanteisiin se liittyy, mikä sen asema on ruokailun kokonaisuudessa ja millaista kehitystä edellä mainituissa seikoissa on tapahtunut. Tutkimuksessa pohditaan lisäksi ulkona syömisen määrittelyä, sillä se nähdään ravintolaruokailua laajempänä käsitteenä.

Tutkimuksen empiirisessä osassa kodin ulkopuolista ruokailua tarkastellaan kolmen erityyppisen kvantitatiivisen aineiston avulla, jotka valottavat ulkona syömistä eri näkökulmista. Aineistoina käytettiin Tilastokeskuksen laatimien ajankäyttötutkimusten ja kulutustutkimusten sekä MaRan teettämien ravintolaruokailun trenditutkimusten aineistoja eri vuosilta.

Tulokset osoittavat, että noin 40 % kaikista ulkona syödyistä aterioista liittyy työaikaan tai opiskeluun, jolloin ne ovat osa päivittäistä rutiinia. Vapaa-ajalla kodin ulkopuolella ruokailun yleisimpänä syynä ovat sosiaalinen kanssakäyminen eli ystävien tai perheen tapaaminen ja kestitys sekä lomamatkalla olo. Ravintoloiden suurkuluttajia ovat 25–35-vuotiaat lapsettomat parit ja yksin asuvat. Vastaavasti vähiten ulkona syövät yli 55-vuotiaat pariskunnat ja yksin asuvat. Nämä ovat kuitenkin viime vuosina lisänneet ulkona syömistä viikonloppuisin. Toisessa kotitaloudessa ruokailu näyttää olevan monille yhtä yleistä kuin ravintolassa ruokailu.

Ruokailun rytmit ovat tasoittumassa. Lounasaika erottuu vielä selvästi arkisin, mutta ei viikonloppuisin. Silloin ei enää ole erotettavissa yhteistä lounas- tai päivällisaikaa vaan niiden väliin on kehittynyt ”lunneri”. Pääkaupunkiseudulla ravintoloissa ruokailu on noin kaksi kertaa yleisempää kuin muualla maassa viikonloppuisin. Viikolla ero on pienempi, mikä osoittaa työhön liittyvän ruokailun yleisyyttä koko maassa. Ravintoloissa, kahviloissa tai pubeissa seurustelun merkeissä vietetty aika on vuosikymmenten kuluessa tasaisesti vähentynyt.

Ulkona syömiseen käytetyt kulutusmenot kasvavat kotitalouden käytettävissä olevien tulojen mukana. Suurin ero alimpien ja ylimpien tuloluokkien välillä on ruokaravintoloiden annoksiin käytetyissä kulutusmenoissa. Sen sijaan pizzerioihin ja hampurilaisravintoloihin käytetyissä rahamenoissa ei ole suuria eroja tuloluokkien välillä.

Asiasanat

ravintolat, kahvilat, ruokailu, ruokarytmit

SAMMANDRAG

Johanna Varjonen, Ari Peltoniemi

Att äta utanför hemmet är en del av de förändrade matvanorna 1990–2010

I Finland finns en stark tradition av att äta ute, baserat på de måltider som erbjuds på arbetsplatser, i skolor och daghem. Att äta ute på fritiden är ett mycket yngre fenomen som har blivit vanligt till följd av att ekonomin vuxit, urbaniseringen ökat och utbudet av tjänster har blivit mångsidigare. Att äta ute bygger dels vidare på en utveckling där människorna vill minska sitt arbete i anslutning till matlagning men här finns också en stark social dimension.

Tidigare undersökningar har i hög grad fokuserat på intresset hos producenterna av mat- och tjänster. I denna undersökning granskas ätandet utanför hemmet ur konsumenternas perspektiv. Vi söker svar på frågorna hur ätande ute passar in i vardagsrutinerna, till vilka matsituationer det ansluter sig, vilken dess helhetsställning inom måltider är och vilken utveckling som har skett i de ovan nämnda frågorna. I undersökningen dryftas dessutom definitionen på att äta ute eftersom fenomenet ses som ett vidare begrepp än enbart att äta på restaurang.

I den empiriska delen av undersökningen granskas ätande utanför hemmet med hjälp av tre olika typer av kvantitativt material, som belyser ätande utanför hemmet ur olika perspektiv. Som material användes Statistikcentralens undersökningar om tidsanvändning och konsumtion samt material från de trendundersökningar i anslutning till ätande på restaurang som MaRa ry (Turism- och Restaurangtjänster) har genomfört under olika år.

Resultaten visar att cirka 40 procent av alla måltider som äts ute är förknippade med arbetet eller studierna, och således ingår i de dagliga rutinerna. De vanligaste orsakerna till att äta utanför hemmet på fritiden är den sociala samvaron, dvs. att träffa vänner eller familj och bjudningar samt semesterresor. Storkonsumenterna av restaurangtjänster är 25–35-åriga par utan barn och ensamboende. På motsvarande sätt äter över 55-åriga par och ensamboende mest sällan utanför hemmet. Dessa grupper har dock ökat sitt ätande ute på helgerna de senaste åren.

Måltidsrytmerna håller på att jämnas ut. Till följd av luncherna på arbetsplatsen är lunchtiden ännu ganska klart markerad på vardagarna, men inte på helgerna. På helgerna finns inte längre någon gemensam lunch- eller middagstid utan ett mellanting mellan dessa har utvecklats. I huvudstadsregionen är det ungefär dubbelt så vanligt som i resten av landet att äta på restaurang under helgerna. Under veckan är skillnaden mindre, vilket visar att de arbetsrelaterade måltiderna är vanliga i hela landet. Tiden för umgänge i restauranger, på kaféer eller pubar har minskat i en jämn takt under decennierna.

Konsumtionsutgifterna för att äta ute ökar i samma takt som hushållets disponibla inkomster. Den största skillnaden mellan de lägsta och de högsta inkomstklasserna är kostnaderna per portion på matrestaurangerna. Däremot är det inte några stora skillnader mellan inkomstklasserna vad gäller pengar som spenderas på pizzerior och hamburgerrestauranger.

Ämnesord

restauranger, kaféer, måltid, måltidsrytmer

ABSTRACT

Johanna Varjonen, Ari Peltoniemi

Eating out as an aspect of changes in eating habits 1990–2010

Finland has a strong tradition of eating outside the home, based on meals offered at work, in school and in day care. Eating out as a leisure activity is a much more recent phenomenon, advanced by economic growth, urbanisation and the diversification of services. On the one hand, it is in line with the trend in reducing the effort involved in preparing food at home; on the other, it has a significant social dimension.

The bulk of previous research has focused on the interests of food service providers. This study examines eating out from the consumer's perspective. It strives to answer the questions of how eating out is integrated into everyday routines, which meals are affected, what status it has in the broader context of eating habits and how these three aspects have developed in recent times. In addition, the research ponders the definition of eating out, as the concept is perceived as including more than just restaurant meals.

The empirical section of this thesis is based on three different types of quantitative evidence, which provide different angles on eating out. The material includes time use and household budget surveys conducted by Statistics Finland, as well as restaurant trend studies commissioned by the Finnish Hospitality Association MaRa in various years.

The findings indicate that approximately 40 per cent of all meals consumed outside the home are work-time or school lunches, in other words, they are part of a daily routine. Eating out as a spare-time activity is usually motivated by social interaction, such as meeting and entertaining friends or family members. Vacations are another common reason. Dining in restaurants is particularly popular with childless couples and singles aged 25–35 and least common among couples and singles over 55. However, figures for the latter age group have been rising in recent years, particularly with regard to weekends. For many people, eating at someone else's home is as common as eating at restaurant.

Mealtime rhythms appear to be evening. Workplace routines still account for a recognisable lunch time on weekdays, but this is not the case on weekends. The lunch and dinner have got the so-called "lunner" in between them. In the capital region, weekend restaurant meals are approximately twice as common as in the rest of Finland. During the week, the difference is smaller, which reflects the nationwide frequency of school and work-related meals. Time spent socialising in restaurants, cafés and bars has steadily decreased over the past decades.

The amount of money spent by households on eating out increases with their disposable income. The biggest difference between high and low income classes was found in expenses for meals at traditional restaurants, as opposed to fast food places, where the differences were insignificant.

Key words

restaurants, cafés, eating, meal-time rhythms

ESIPUHE

Tutkimusten mukaan kodin ulkopuolinen syöminen lisääntyy kaikkialla kehittyneissä länsimaissa. Ulkona syöminen yleistyminen liittyy kehitykseen, jossa aterioiden valmistamiseen kuluva aikaa ja vaivannäköä pyritään vähentämään. Kodin ulkopuolisen ruokailun tutkiminen kuluttajien näkökulmasta on Kuluttajatutkimuskeskuksessa ollut kiinnostuksen kohteena jo pidemmän aikaa. Tässä tutkimuksessa keskitytään ulkona syöminen muutoksiin ja siihen vaikuttaviin tekijöihin suhteessa kotona tapahtuvaan ruokailuun. Aineistoina tutkimuksessa on käytetty ravintolaruokailun trenditutkimuksia vuosilta 2008 ja 2010 sekä Tilastokeskuksen ajankäyttötutkimuksia vuosilta 1987–1988, 1999–2000 ja 2009–2010 sekä vuosien 1998, 2001 ja 2006 kulutustutkimuksia. Tutkimus on toinen osa vuonna 2010 aloitettua tutkimushanketta 'Ravintolapalvelujen hintatutkimus – arvonlisäveron alennus ja sen vaikutukset kuluttajakäyttäytymiseen'.

Suomalaisten ruokailukäyttäytyminen on muuttunut siten, että kiinteistä ruokailuajoista on siirrytty vapaampiin ruoka-aikoihin. Ruokailuun käytetään aiempaa enemmän aikaa, ja välipalojen osuus ruokailusta on kasvanut. Eniten ulkona syövät alle 45-vuotiaat, mutta myös seniori-ikäiset ovat vähentäneet kotona syömistään. Uutena ilmiönä on liikenneasemaravintoloissa ruokailun suosion kasvu erityisesti yli 50-vuotiaiden keskuudessa. Ruokapaikan sijainti on noussut yhä tärkeämmäksi valintakriteeriksi ja vastaavasti ruoan laadun merkitys on hiukan laskenut. Pääkaupunkiseudulla syödään kodin ulkopuolella muuta maata lähes kaksin verroin enemmän. Tutkimus osoitti, että ulkona syöminen muutos jatkuu edelleen ja siksi sen tutkimisen jatkaminen on tärkeää.

Tutkimus on tehty Kuluttajatutkimuskeskuksen ja Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:n yhteisrahoituksella. Tutkimusta ei olisi ollut mahdollista toteuttaa ilman useiden alan asiantuntijoiden apua. Merkittävää asiantuntija-apua ja julkaisematonta tietoa tutkimukseen on antanut MaRa ry:n tutkimuspäällikkö Heikki Lankinen. Tutkimuksen toteutusta on valvonut asiantunteva ohjausryhmä, johon ovat kuuluneet Timo Lappi ja Heikki Lankinen MaRa ry:stä, Pekka Heikkilä HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulusta, Martti Luukko Kuluttajaliitosta, Marit Nieminen Ravintolakoulu Perhosta sekä Timo Rauhanen Valtion taloudellisesta tutkimuskeskuksesta (VATT). Kuluttajatutkimuskeskus esittää parhaimmat kiitokset kaikille tutkimuksen toteutusta edesauttaneille tahoille.

Aineistojen analysoinnista ja raportin kirjoittamisesta ovat vastanneet Kuluttajatutkimuskeskuksen erikoistutkijat Johanna Varjonen ja Ari Peltoniemi, joiden työpanokselle ja asiantuntemukselle tutkimuskeskus osoittaa suuret kiitokset.

Helsingissä tammikuussa 2012

Anu Raijas
tutkimuspäällikkö
Kuluttajatutkimuskeskus

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	1
2	KODIN ULKOPUOLELLA RUOKAILUUN LIITTYVÄ AIEMPI TUTKIMUS.....	5
2.1	Kodin ulkopuolella ruokailun määrittely	5
2.2	Ravintoloissa kävijöiden taustat ja motiivit	8
2.3	Ravintolan valintaperusteita kuvaavia teoreettisia malleja	12
3	TUTKIMUSASETELMA, AINEISTOT JA MENETELMÄT	15
4	TULOKSET	18
4.1	Ruokailutilanteet ja ruokapaikan valinta	18
4.2	Kodin ulkopuolella ruokailu osana muuta ruokailua.	27
4.3	Ruokailun rytmit	33
4.4	Kodin ulkopuolella ruokailuun käytetyt kulutusmenot	41
5	TULOSTEN POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET	47
	LÄHTEET	51

KUVAT

KUVA 1.	20–74-vuotiaiden suomalaisten ajankäytön rytmi.	3
KUVA 2.	20–74-vuotiaiden italialaisten ajankäytön rytmi.	3
KUVA 3.	Kodin ulkopuolella ruokailun tarkastelukehikko.	16
KUVA 4.	Sytä ulkona syömiseen vuonna 2010.	21
KUVA 5.	Ateria nautittu ravintolassa tai otettu mukaan.....	23
KUVA 6.	Ruokailuun käytetty aika arkena ja viikonloppuna vuosina 1979, 1987–1988, 1999–2000 ja 2009–2010.....	29
KUVA 7.	Ruokailu kotona, ravintolassa ja työpaikalla iän mukaan vuonna 1987–1988.....	30
KUVA 8.	Ruokailu kotona, ravintolassa ja työpaikalla iän mukaan vuonna 2009–2010.....	31
KUVA 9.	Ravintolaruokailuun käytetty aika arkisin ja viikonloppuna, v. 1987–1988 ja 2009–2010.	31
KUVA 10.	Työelämässä ja eläkkeellä olevien 55–64-vuotiaiden ravintolassa ruokailuun käyttämä aika, 1987–1988 ja 2009–2010.....	32
KUVA 11.	Henkilökohtaiset tarpeet -toiminnon sijoittuminen päivään vuonna 1979.	33
KUVA 12.	Ruokailurytmi viikolla, vuonna 1987–1988.....	34
KUVA 13.	Ruokailurytmi viikolla, vuonna 2009–2010.....	35
KUVA 14.	Ruokailurytmi lauantaina, vuonna 1987–1988.....	36
KUVA 15.	Ruokailurytmi lauantaina, vuonna 1999–2000.....	36
KUVA 16.	Ravintolassa ja baarissa seurusteluun käytetty aika vuosina 1979–2009.	37
KUVA 17.	Ruokailu ja seurustelu ravintoloissa, kahviloissa ja pubeissa vuosina 1987–2010. 38	
KUVA 18.	Ruokailu ja seurustelu ravintolassa, kahvilassa ja pubissa pääkaupunkiseudulla ja koko maassa lauantaina vuonna 2009–2010	40
KUVA 19.	Kodin ulkopuoliseen ruokailuun käytetyt rahamenot vuonna 2006.....	43
KUVA 20.	Kodin ulkopuoliseen ruokailuun käytetyt rahamenot perhetyypin mukaan vuonna 2006.....	44
KUVA 21.	Kodin ulkopuoliseen ruokailuun käytetyt rahamenot tulodesiileittäin vuonna 2006.....	45
KUVA 22.	Aterioihin, hampurilaisiin ja pizzoihin käytetyt kulutusmenot ravintoloissa vuonna 2006.....	45

TAULUKOT

TAULUKKO 1.	Viimeksi kodin ulkopuolella syödyn aterian paikka ruokailutilanteen mukaan vuosina 2008 ja 2010.....	19
TAULUKKO 2.	Ruokapaikan valintaan eniten vaikuttaneet tekijät ravintolatyypeittäin vuonna 2008.....	20
TAULUKKO 3.	Ravintolan valintaan eniten vaikuttaneet tekijät vuosina 2008 ja 2010.....	20
TAULUKKO 4.	Välipalan ostamisen syitä.....	24
TAULUKKO 5.	Välipalan hankkimispaikka.....	25
TAULUKKO 6.	Muutos ulkona syömisen useudessa edelliseen vuoteen verrattuna.....	27
TAULUKKO 7.	Ravintolassa tai kahvilassa vietetty aika v. 2009–2010	41

1 JOHDANTO

Kodin ulkopuolella tapahtuva ruokailu lisääntyy kaikkialla länsimaissa tutkimusten mukaan. Amerikkalaisten ruokamenoista jo lähes puolet kuluu kodin ulkopuolella syömiseen. Euroopassa eniten rahaa kodin ulkopuolella juomiseen ja syömiseen suhteessa muihin ruokamenoihin käyttävät britit ja espanjalaiset (esim. Bugge & Lavik 2010; Bhuyan 2010; Kjaernes et al. 2005, Varjonen & Mäkelä 2009). Turismi on kasvattanut kiinnostusta erilaisiin ruokakulttuureihin ja on lisännyt etnisten ravintoloiden kysyntää eri maissa. Maahanmuuttajat ovat puolestaan perustaneet innokkaasti ravintoloita uusissa kotimaissaan. Joka kuudes Suomenkin ravintoloista on etnistaustainen (Rajaniemi 2011).

Ruokailulla on keskeinen rooli niin arjessa kuin juhlassa. Siihen kiinnittyvät monet elämän laatuun ja tyyliin liittyvät fysiologiset, taloudelliset, sosiaaliset ja kulttuuriset elementit. Ulkona syöminen yleistyminen on uusi askel jatkumossa, jossa ruokatalouden hoitoon kuluva aikaa ja vaivaa pyritään vähentämään. Työtä keventävät ja nopeuttavat kodinkoneet ja valmisruokien käyttöönotto ovat tehneet samaa jo aiemmin.

Monissa maissa keskustellaan kiivaasti kodin ulkopuolisen ruokailun lisääntymisen vaikutuksista yhteisiin aterioihin kotona tai ruokailun terveellisyyteen (Anderson & Matsu 2011; Bugge & Lavik 2010; Dixon et al., 2006). Suomessa nämä teemat eivät ole nousseet ruokakeskustelun keskiöön. Keskustelun puute voi johtua siitä, että ulkona syöminen edelleen koetaan ylellisyytenä, jota ilmeikään voidaan hyvin tulla toimeen (vrt. Sillanpää 2002) tai siitä, että arkeen kuuluvalla joukkoruokailulla on meillä itse asiassa pitkät perinteet. Elämämme aikana syömme runsaasti aterioita kodin ulkopuolella lähtien päiväkotia-aterioista ja päättyen työpaikkaruokailun kautta vanhusten palvelutaloissa nautittuihin aterioihin. Viimeaikainen muutos liittyy kuitenkin ulkona syömiseen yleistymiseen vapaa-ajalla, mitä on edesauttanut laadullisesti monipuolistunut tarjonta varsinkin kaupungeissa. Vapaa-ajan ravintolassa ruokailukaan ei ole enää vain erityistilanteita eikä vain tiettyjä väestöryhmiä koskevaa, vaan on tulossa osaksi arkea.

Suomessa keskustelua ovat aiheuttaneet pikemminkin elintarvikkeiden hinnat, joiden korkeuteen etsitään syytä ja syyllisiä (esim. Kontinen 2011) sekä ruoan alkuperä. Hintakeskustelussa on vähäiselle huomiolle jäänyt kodin ulkopuolinen ruokailu ruokamenojen lisääjänä. Ulkona syömiseen osuus kulutusmenoista vuonna 2006 oli keskimäärin neljä prosenttia, ääripäinä opiskelijoiden seitsemän ja eläkeläisten yksi prosentti kulutusmenoista. Ruokaan käytetyistä rahamenoista ulkona syömiseen osuus on noin neljännes. (Tilastokeskus 2008.) Suomalaisten talouksien kodin ulkopuolisen ruokailun tilastoissa näkyviä

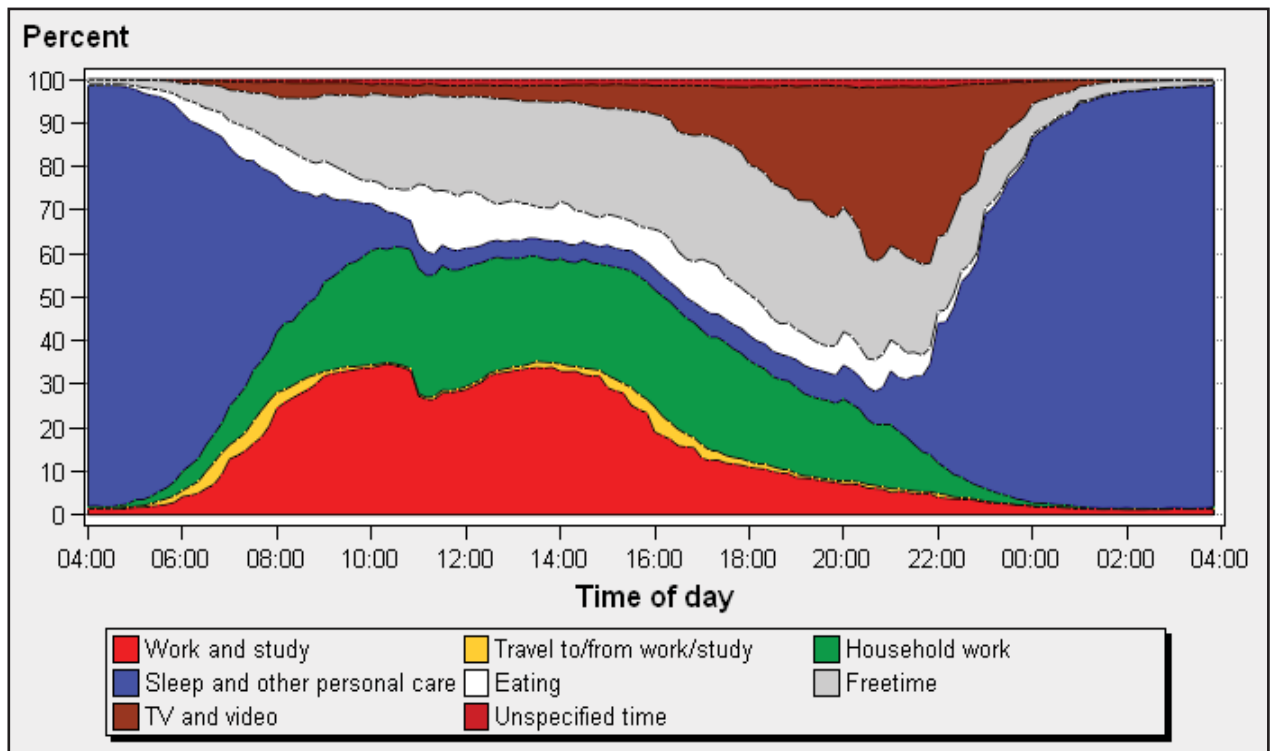
menoja pienentää maksuton kouluruokailu ja käytäntö, jossa päiväkotij- ja vanhuspalvelujen ateriakustannuksia ei erotella hoivapalvelusta (Ahlqvist ja Ylitalo 2009, 221)

Kansainvälinen kodin ulkopuolista ruokailua käsittelevä tutkimuskirjallisuus on runsas ja sisältöalueeltaan laaja. Suomessa joka toinen vuosi tehtävien ravintolaruokailun trenditutkimusten (Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry) lisäksi ravintolaruokailua on tutkittu verrattain vähän. Sillanpää (2002) tutki ravintola-alan kehitystä 1900-luvulla ja totesi sen olleen tiukasti lailla säänneltyä ja kytköksissä alkoholipolitiikkaan. Mertanen (2007) tutki ravintoloiden tarjoamien ruoka-annosten ravintosisältöä sekä kuluttajien ja ravintoloiden keittiöhenkilöstön käsityksiä ravintolaruoasta. Tutkimuksista käy ilmi ilmiön hahmottamisen vaikeus: ruokapalveluala on erittäin monimuotoinen ja jatkuvasti muuttuva. Tutkimuksissa on jouduttu pohtimaan esimerkiksi sitä, miten ravintola pitäisi määritellä. Sillanpään (2002, 157) mukaan suomalaisen ravintolan tunnusmerkit luotiin väkijuomalain astuessa voimaan vuonna 1932. Ravintola-sana tuli merkitsemään paikkaa, jossa sai anniskella alkoholiuomia, ja jossa oli eteisvahtimestari kontrolloimassa sisään tulijoita. Edelleen, ravintolassa ruokailu oli muodollista ja tarjottu ruoka mahdollisimman korkeatasoista. Sääntelystä alettiin luopua 1980-luvun lopulla, mutta vasta vuonna 1991 uusi majoitus- ja ravitsemusliikkeitä koskeva asetus lakkasi määrittelemästä ravintolan paikaksi, jossa tarjoillaan alkoholia. (Sillanpää 2002.) Seuraavina vuosikymmeninä ravintola-ala ja kuluttajien asenteet ja käyttäytyminen ovatkin muuttuneet merkittävästi. Muun muassa työpaikkaruokalat ovat muuttuneet henkilöstöravintoloiksi ja ruokaravintolat yleistyneet.

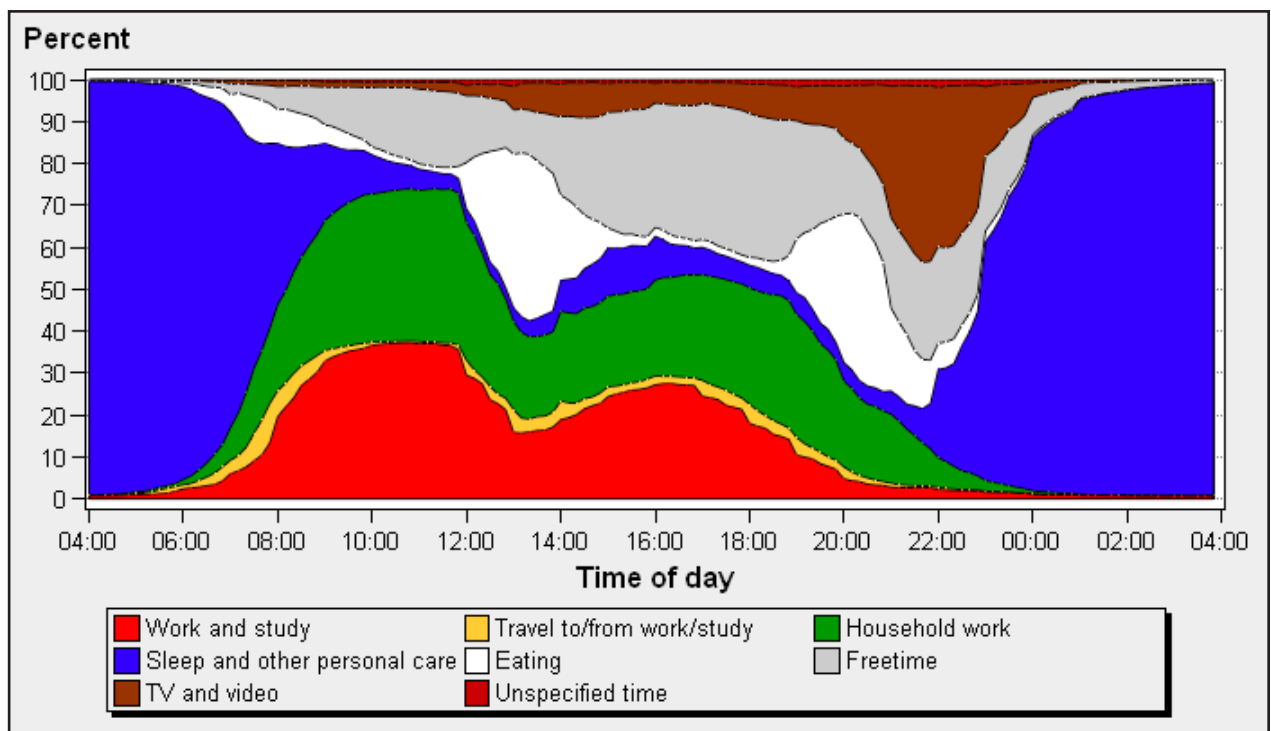
Käsitteet *ravintolaruokailu* ja *kodin ulkopuolella ruokailu* eroavat lähtökohdiltaan toisistaan. Kodin ulkopuolinen ruokailu nähdään tässä tutkimuksessa käsitteellisesti laajempaan kuin ravintolaruokailu. Kodin ulkopuolella ruokailun käsitteellinen vastinpari on kotona ruokailu. Siten periaatteessa kaikki syöminen, mikä ei tapahdu kotona, on ulkona syömistä. Se voi olla monenlaista: muodollista tai epämuodollista, arkista tai juhlovaa ja se voi tapahtua ravintolassa, junassa, autossa tai kirjaimellisesti ulkona. Jatkossa käytetään ilmaisua ”ulkona syöminen” kodin ulkopuolella ruokailun kanssa samaa merkitsevänä.

Ulkona syömistä ei voi tarkastella täysin irrallaan kotiruokailusta, koska ne ovat usein toistensa vaihtoehtoja. Ruokailukäytännöt vaihtelevat kulttuurisesti. Toisissa maissa ulkona ruokailu koetaan tärkeämmäksi kuin toisissa ja siten myös ravintolakulttuuri voi niissä olla kehittyneempää. Eroista antaa hyvän käsityksen esimerkki italialaisten ja suomalaisten päivittäisiä toimintorytmejä esittävät kuvat 1 ja 2. Niistä näkyy, miten ruokajat lomittuvat muiden toimintojen väliin päivän eri tunneille. Ruokailu näkyy valkoisena kaistaleena kuvan keskivaiheilla. Tiedot ovat peräisin eurooppalaisten ajankäyttöaineistojen tietokannasta¹. Italialaisten lounas- ja päivällisajat erottuvat kuvassa (kuva 2) selvästi toisin kuin suomalaisten ajankäyttöä esittävässä kuvassa. Runsa kotityön määrä juuri ennen lounasta viittaa siihen, että Italiassa lounas valmistetaan ja syödään kotona. Aineistot on kerätty vuosituhannen vaihteen tienoilla, eri maissa hiukan eri vuosina.

1 Aineisto käsittää 20–74-vuotiaiden keskimääräisen ajankäytön päivää kohden jaoteltuna kahdeksaan toimintoon. Aineistoja on useista Euroopan maista. Kuvan selitykset: Work and study = ansiotyö ja opiskelu, Travel to/from work/study = työhön tai opiskeluun liittyvät matkat, Household work = kotityö, Sleep and other personal care = nukkuminen, pukeutuminen, hygienia, Eating = syöminen, Freetime = vapaa-aika, TV and video = tv:n, videon ym. katselu, Unspecified time = erittelemätön ajankäyttö.



Kuva 1. 20–74-vuotiaiden suomalaisten ajankäytön rytmi.



Kuva 2. 20–74-vuotiaiden italialaisten ajankäytön rytmi.

Kuluttajatutkimuskeskuksessa on ollut käynnissä ravintoloiden ruokapalveluihin liittyvä tutkimuskokonaisuus, joka jakautuu kahteen osahankkeeseen. Ensimmäinen osahanke tutki ruokapalveluiden arvonlisäveron alennuksen siirtymistä ravintolaruoan kuluttajahintoihin ja siitä julkaistiin vuoden 2010 huhtikuussa tutkimusraportti ”Ravintoloiden ruokapalveluiden alv-alennus ja hintakehitys vuonna 2010” (Peltoniemi & Varjonen 2011). Käsillä olevassa tutkimuskokonaisuuden jälkimmäisessä osahankkeessa tarkastellaan kodin ulkopuolista ruokailua osana kuluttajien ruokailukäytäntöjen pitempiaikaista muutosta.

Tämän tutkimuksen tavoitteena on kartoittaa ulkona syömistä ja sen muutosta kuluttajanäkökulmasta. Se tarkoittaa, että keskiössä on kuluttaja sekä ruokapaikan valitsijana että ruoan nauttijana. Tarkastelussa painotetaan ulkona syömisestä ihmisten arkipäivässä ja sen muutosta suhteessa kotona ruokailuun. Vastauksia etsitään kysymyksiin, millaisissa paikoissa syödään, mitä eri syitä ulkona syömiseen on ja miten ruokailu rytmittyy päivään. Lisäksi tutkimuksessa kartoitetaan ruokapalvelujen kulutusta ja sen laadullista muutosta kuluneiden kolmen vuosikymmenen aikana. Kuluttajan ruokakäytäntöjen muotoutumiseen ja muutoksiin ovat vaikuttaneet niin taloudelliset, sosiaaliset kuin kulttuurisetkin elementit sekä ruokapalvelujen ja elintarvikkeiden tarjonnan vaihtoehdot ja niiden kehitys. Tässä tutkimuksessa tarkastellaan laajempia muutoksia, ei nopeasti muuttuvia muoti-ilmiöitä, kuten mitkä ravintolatyypit ovat nyt suosiossa tai millaiset ruokakonseptit ovat nousussa. Näitä viimeisimpiä trendejä tutkivat monet markkinatutkimuslaitokset (esim. Euromonitor International <http://www.euromonitor.com/consumer-foodservice-in-finland/report>.) Haluamme myös korostaa, että tämä tutkimus ei pääsääntöisesti kiinnitä huomiota ruokapalveluja tuottavan toimialan näkökulmaan. Esimerkiksi ravintolapalvelujen suhdanteet ja kysyntämuutokset saattavat näkyä voimakkaampana ravintolasektorilla kuin kotitalouksien kulutuksessa, koska myös yritykset ostavat ravintolapalveluja.

2 KODIN ULKOPUOLELLA RUOKAILUUN LIITTYVÄ AIEMPI TUTKIMUS

2.1 Kodin ulkopuolella ruokailun määrittely

Kodin ulkopuolella syömisen käsitteen vakiintumattomuus näkyy kansainvälisessä tutkimuskirjallisuudessa. Englanninkielessä on kätevä ilmaisu *eating out*, joka kattaa monenlaisen kirjon kodin ulkopuolella tapahtuvaa ruokailua. Ulkona syömistä koskevissa tutkimuksissa termistö on varsin rikas. Tutkimuskirjallisuudessa käytetään jopa eri tieteenaloilla erilaisia ilmauksia. Erilaisia ravintoloita tai pikaruokaravintoloita kuvaavien nimitysten ohella käytetään myös kattavampaa *eating-out outlet* -termiä (Olsen, Warde & Martens 2000). Suomenkielessä sille ei ole hyvää vastinetta, mutta se tarkoittaa mitä tahansa myyntipaikkaa, josta voidaan ostaa aterioita tai välipaloja kodin ulkopuolella syötäväksi.

Suomen kielessä ulkona syömiseen liittyvä termistö on aika suppea ja se on keskittynyt ravintola-alkuisiin termeihin. Puhemielessä käytetään ilmaisua *ulkona syöminen* ("mennään syömään ulos"). Tässä tutkimuksessa käytetään ilmaisuja *kodin ulkopuolinen ruokailu*, *ruokailu kodin ulkopuolella* ja *ulkona syöminen* toisiaan korvaavina ja samansisältöisinä. Samoin sanojen ravintolapalvelu ja ruokapalvelu välillä ei tehdä eroa. Ruokapalvelujen tarjonnan laajan kirjon ja jatkuvan uusien palvelukonseptien kehittämisen vuoksi kokonaiskuvan saaminen tutkimuskirjallisuuden perusteella ei olekaan kovin helppoa. Joissakin tutkimuksissa käsitellään vain ruokaravintoloita ja prosesseja, jotka liittyvät asiakkaan ravintolan valintaan. Toisissa ollaan kiinnostuneita vain pikaruokaravintoloista ja joissakin ei määritellä ulkona syömistä lainkaan tarkemmin. Edellä mainituista syistä seuraavassa käytetään hiukan enemmän tilaa ja perusteluja sen määrittelemiseksi, mitä ulkona syömisellä tässä tutkimuksessa tarkoitetaan.

Määrittely pohjautuu HECTOR-projektissa² tehtyyn määrittelyyn (ks. Varjonen & Mäkelä 2009). HECTOR oli EU:n osarahoittama projekti, joka pureutui ulkona syömiseen yleistymiseen Euroopassa ja sen oletettuihin yhteyksiin kansalaisten lihavoitumiseen. Projekti pyrki kehittämään välineitä, lähinnä opastus- ja tiedotusmateriaalia kuluttajille ja ruokapalvelujen tuottajille ulkona syötyjen aterioiden ravintosisällön keventämiseksi. Kuluttajatutkimuskeskus osallistui projektiin runsaan 30 eri maita ja organisaatioita edustavien partnerien ohella.

2 Eating out: Habits, determinants, and Recommendations for Consumers and the European Catering Sector (HECTOR), Project number FOOD-CT-2006-23043, Project coordinator MD Antonia Trichopoulou, National and Kapodistrian University of Athens. Project home page, <http://www.nut.uoa.gr/HECTOR/>

HECTOR-projektissa määrittely oli pohdintaa vaativa prosessi. Aluksi kodin ulkopuolella syöminen nähtiin laajasti kaikkina kodin ulkopuolella tarjottuina aterioina tai välipaloina eli määrittely perustui *syömispaikkaan*:

(1) Ulkona syömistä on ateriat, juomat, välipalat, jotka syödään kodin ulkopuolella.
Määrittely herätti kuitenkin kysymyksiä esimerkiksi siitä, kuuluuko eväiden syöminen kodin ulkopuolella määrittelyn piiriin. Tarkennettu määrittely otti kantaa <i>ruoan valmistajaan</i> ja rajasi käsitteen ulkopuolelle itse valmistetut ateriat ja välipalat tai eväät, jotka syödään esimerkiksi retkellä tai piknikillä ja siten kodin ulkopuolella.
(2) Ulkona syömistä ovat ateriat, jotka syödään kodin ulkopuolella ja jotka ovat ruokapalveluyritysten valmistamia.
Ruokapalveluyrityksillä tarkoitetaan catering-sektoriin kuuluvia yrityksiä, jotka voivat tarjota aterioita tai muuta ruokailumahdollisuutta kodin ulkopuolella (formal and informal eating out). Tämäkin määrittely oli vielä ongelmallinen, koska se jätti ulkopuolelle ateriat, jotka ostetaan ravintolasta ja tuodaan kotiin syötäväksi.
(3) Edellisen lisäksi ulkona syömistä ovat ruokapalveluyritysten valmistamat ateriat, jotka syödään kotona (<i>take away</i>, mukaan otettu ruoka).

Ensimmäinen määrittely jää vain periaatteelliseksi, koska se ei liian epätarkkana kelpaa ulkona syömistä määrittelyksi. Toisen ja kolmannen määrittelyn lähtökohtana onkin aterian tai välipalan valmistaja, jonka pitää olla ruokapalveluyritys. Tällaisenaan määrittely ei ole täysin yksiselitteinen. Markkinat kehittävät jatkuvasti uusia tuotteita, jotka jäävät ruokapalvelujen ja elintarvikkeiden väliselle vyöhykkeelle. Erityisesti päivittäistavarakaupat myyvät tuotteita, jotka periaatteessa täyttävät edellä mainitut valmistajaan liitetyt määrittelyt. Tällaisia tuotteita ovat muovirasioihin pakatut kolmiolievät, salaattit, mikroateriat, automaateista tai ruokakioskeista (Deli ym.) myytävät ruoka-annokset. Näyttää siis siltä, että kodin ulkopuolella syötävät ateriat voidaan määrittellä verrattain hyvin, mutta edelleen ongelman muodostavat kotiin ostettavat ateriat ja välipalat. Ulkona syöminen voi sisältää vain välipalan, esimerkiksi kahvin ja suolaisen tai makean leivonnaisen tai salaatin. Periaatteessa pullotettu juoma, suklaapatukka tai hedelmäkin ovat välipaloja. Mitkä välipalat pitäisi ottaa huomioon ulkona syömistä määrittelyssä?

Tässä tutkimuksessa vähittäiskaupasta tai automaateista ostetut valmisateriat ja välipalat rajataan ulkona syömistä käsitteen ulkopuolelle. Määrittelyn lähtökohtana on, että *ulkona syömiseen liittyy aina henkilökohtainen palvelu* eli annokset valmistetaan päivittäin kulutuksen mukaan, ja ojennetaan henkilökohtaisesti kuluttajalle tai kuluttaja poimii annoksen tiskiltä. Annos voi olla valmistettu etukäteen lähes valmiiksi ja se voidaan myydä myös kioskeista (hampurilaiset, täytetyt patongit, kahvi). Valmiiksi pakatut ateriat ja välipalat, jotka kuluttaja poimii marketin tai kioskin hyllyltä, määritellään elintarvikkeiksi. Tämäkään määrittely ei ole aukoton. Pitäisikö kioskeista myytävä kahvi, jonka asiakas itse kaa-taa kannusta ja maksaa kassalle, lukea elintarvikkeeksi vai ruokapalvelujen tuotteeksi?

Vaikka edellä on pyritty määrittelemään, mitä ulkona syöminen on, voi eri ihmisillä olla siitä erilaisia käsityksiä. Kun brittikuluttajilta kysyttiin, miten he ymmärtävät ulkona

syömisen, he lisäsivät syömispaikan ja valmistajan ohelle vielä kaksi kriteeriä: ruokailutilanteen tulee olla jotenkin erityinen ja ruoasta pitää maksaa. Tällöin ulkona syöminen tarkoittanee muodollisempaa ravintola-ateriaa ja määrittelyssä painottuu ruokailun sosiaalinen ulottuvuus. (Warde & Martens 2000.)

Ravintoloita luokitellaan eri tavoin. Luokittelujen vakiintumattomuudesta myös johdetaan, että eri tutkimuksissa kohteena voi olla hyvin erityyppisiä ravintoloita ja siksi tuloksetkin vaihtelevat. Kansainvälisissä markkinatutkimuslaitosten ylläpitämissä ravintolakäyntien seurannoissa epämuodollinen ulkona syöminen (informal eating out) luokitellaan alla esitetyn ryhmittelyn mukaisesti (CREST <http://www.restaurantindustrytrends.com/>). Ryhmittelystä puuttuu ns. fine dining -ravintolat ja hotellit. Ilmeisesti markkinatutkimuslaitokset ovat kiinnostuneempia keskivertoväestön käyttäytymisestä, johon fine dining ei yleensä kuulu. Luokittelu on käännetty englanninkielestä, jossa esiintyviä nimityksiä ei aina suomenkielessä esiinny. Meillä suositetaan ammattikielessä ravintola-nimitystä sellaisissa yhteyksissä, joissa puhekielinen ilmaus on kuvaavampi. Muun muassa meidän henkilöstöravintola-nimitys on englanninkielessä lähempänä ruokala-nimitystä (canteens). Fine diningista voitaisiin yliopettaja Enni Mertasen mukaan käyttää Suomessa ilmausta gourmet-ravintola (Mertanen, keskustelu 09.01.2012).

Seuraavassa esitettävä luokittelu, vaikka se on laadittu pikemminkin käytännöllisiä tarkoituksia kuin käsitteellisiä määrittelyjä varten, antaa hyvän kuvan ruokapalvelujen ja ruoan tarjonnan monipuolisuudesta nykyisillä kansainvälisillä markkinoilla.

Ravintoloiden ja muiden ruokapaikkojen (eating-out outlets) ryhmittely (CREST)

- Pikaruokaravintolat: hampurilaisravintolat ja muut pikaruokaa myyvät paikat, jotka voivat olla erikoistuneita lihaan, kalaan, kanaan ja ovat tavallisesti brändätyjä ketjuja. Ei pöytiintarjoilua.
- Pizzeriat/italialaiseen ruokaan erikoistuneet ravintolat: pikaruokaravintolat, jotka erikoistuneet pizzaan, pastaan tai muuhun italialaiseen ruokaan, sisältää kotiinkuljetukseen erikoistuneet ”pizzataksit”.
- Etniset ravintolat: pikaruokapaikat, jotka erikoistuneet muiden maiden ruokaan (paitsi italialaiset), pääosin kebabiin, aasialaiseen, intialaiseen jne. ruokaan. Take away -paikkoja, ei pöytiintarjoilua.
- Voileipäpaikat ja leipomot: sisältää leipomot ja konditoriot, voileipäpaikat, makeiden ja suolaisien välipalojen kojumyynnin (ml. hot dogit, täytetyt patongit, krepit, pasteijat, panniinit).
- Kahvilat: kahvibaarit, joissa itsepalvelu sekä kahvilat, joissa pöytiintarjoilu.
- Itsepalveluravintolat/kafeteriat: itsepalveluravintolat, jotka tavallisesti sijaitsevat tavarataloissa tai huoltoasemien yhteydessä, myös henkilöstöravintolat, joissa ruoat poimitaan lautaselle tarjoilutiskeiltä ja maksetaan kassalla.
- Perinteiset ravintolat: tavallisesti edullisia ravintoloita, myyvät paikallista ruokaa, jonka sisältö vaihtelee maasta toiseen. Sisältää myös ei-erikoistuneet ruokapaikat.
- Vähittäismyymälät/valmisruokia myyvät paikat: mukaan otettavat, valmiiksi pakatut annokset, tavallisesti bensa-asemien, supermarkettien tai kioskien hyllyiltä mukaan otettavat tuotteet.
- Epämuodollinen ruokaravintola: kaikki ravintolat, joissa on pöytiintarjoilu. Ei sisällä gourmet- tai hotellien ravintoloita.

Jos edellä esitettyä ryhmittelyä verrataan oman tutkimuksemme ulkona syömisen määrittelyyn, se sisältää vähittäismyymälöissä myytävät valmiit voileivät ja ruoka-annokset, jotka jätimme pois omasta määrittelystämme. Omaan määrittelyymme puolestaan sisältyvät gourmet-ravintolat.

Tutkimuskirjallisuudessa on selvästi nähtävissä eri tieteenalojen erilainen tapa lähestyä ulkona syömistä. Sen vuoksi seuraavassa luodaan lyhyt katsaus eri tieteenalojen tutkimukseen.

2.2 Ravintoloissa kävijöiden taustat ja motiivit

Taloustieteessä ulkona syömistä tarkastellaan sekä makro- että mikronäkökulmasta. Makrotarkastelussa kohteena on catering toimialan merkitys kansantaloudessa ja kasvun näkökulma, mikrotaloustieteessä taas kotitalouksien tulojen ja resurssien jaon näkökulma. Ruokapalvelujen käytöllä ja kansantalouden varakkuudella on selvä kytkös. Köyhissä maissa ruokapalvelujen osuus väestön kulutusmenoista on keskimäärin alhaisempi kuin rikkaammassa maissa. Euroopassa esimerkiksi Luxemburgissa, Sveitsissä, Britanniassa ja Itävallassa osuus on huomattavasti suurempi kuin Puolassa tai Unkarissa (Varjonen & Mäkelä 2009; Hortlund & Sandholt 2010). Norjassa elintarvikemenojen osuus kokonaiskulutuksesta laski 40:stä 10:een prosenttiin vuodesta 1958 vuoteen 2005–2007 samalla kun ravintolamenojen määrä henkeä kohden seitsenkertaistui (Bugge & Lavik 2010).

Makrotaloustieteen näkökulma ulkona syömiseen vaikuttaviin tekijöihin Suomessa

Yleisesti arvioidaan, että talouden lasku- ja noususuhdanteet näkyvät nopeasti kuluttajien ruokapalveluiden käyttötiheydessä. Laskusuhdanteen aikana kuluttajien ostovoima heikenee ja kuluttajakäyttäytyminen muuttuu varovaisemmaksi. Kuluttajien ensimmäisten nyörinkiristyskohteiden joukossa on usein ravintoloiden ruokapalveluiden osto. Kotona syömistä suositaan tarkan euron aikana ulkona syömisen kustannuksella.

Ravintolapalveluiden kulutuksen osuus ruoan ja juomien (sisältää alkoholijuomat) kokonaiskulutuksesta Suomessa vuonna 2005 on Eurostatin (2008) tuoreimman kotitalouksien kulutusmenoja arvioineen tutkimuksen mukaan jonkin verran EU:n keskimääräistä tasoa alhaisempi. On odotettavissa, että ruokapalveluiden arvolisäverokannan aleneminen 13 prosenttiin lisää niiden käyttöä ja nostaa niiden osuutta ruoan ja juomien kokonaiskulutuksesta (Peltoniemi & Varjonen 2011).

Ravintoloiden ruokapalveluiden kysyntä reagoi elintarvikkeiden kaltaisia välttämättömyyshyödykkeitä enemmän hinnanmuutoksiin. Toisin sanoen ruokapalveluiden kysyntä muuttuu enemmän hintojen muuttuessa kuin elintarvikkeiden kulutuksen kysyntä. Tämä johtuu muun muassa siitä, että ravinnon saanti on ihmiselle välttämätöntä, mutta sen nauttiminen ravintolassa ei ole välttämätöntä. Tästä johtuu, että ravintoloiden ruokapalvelujen kysynnän hintajousto on korkea. Sen seurauksena esimerkiksi verokannan alennuksella on ravintolaruoan kysyntää lisäävä ja alan työllisyyttä parantava vaikutus. Kuluttajat mukautuvat ruokapalveluiden uuteen kuluttajahintaan sopeuttamalla niiden kysyntää. Tulojen ja kuluttajahintojen kulutusvaikutuksia voidaan mitata joustojen avulla.

Kysynnän hintajousto³ kertoo sen, kuinka paljon prosentteissa kulutus muuttuu hinnan muuttuessa prosenttin.

Pellervon taloustutkimuksen (PTT) elintarvikkeiden ja ravintolapalveluiden (sisältää alkoholijuomat) kysyntäjoustoja Suomessa selvittäneessä tutkimuksessa ravintolapalvelut osoittautuivat odotusten mukaisesti selvästi alttiimmiksi reagoimaan sekä hintojen että menojen muutoksille. Elintarvikkeiden hintajoustoksi saatiin $-0,36$ ja menojoustoksi $0,78$, kun vastaavasti ravintolapalveluiden hintajousto oli $-0,84$ ja menojousto $1,30$. Tulokset tarkoittavat sitä, että ravintolapalvelujen hintojen lasku prosentilla lisää niiden kulutusta $0,84$ %. Menojousto puolestaan osoittaa, että jos tulot nousevat prosenttin, ravintolapalveluiden kulutus kasvaa $1,3$ prosenttia muiden tekijöiden pysyessä vakioina⁴. (Soppi 2006.)

Pohjoismaisia elintarvikkeiden ja ravintolapalveluiden kysyntäjoustoja selvittäneessä tutkimuksessa Suomen tulokset ovat samansuuntaisia kuin edellä mainitussa PTT:n tutkimuksessa. Sen mukaan esimerkiksi ravintolapalveluiden hintajousto on $-1,02$ (Edgerton et al. 1996). Ruotsalaisen kaupan tutkimusinstituutin mukaan ravintolapalveluiden hintajousto on kuuden Ruotsia koskevan hintajoustotutkimuksen tulosten perusteella keskimäärin $-1,2$ (Hortlund & Sandholdt 2010).

Suomessa vuoden 2010 heinäkuussa toteutetun ruokapalveluiden arvonlisäveron yhdeksän prosenttiyksikön alennus aikaansai keskimäärin $4,1$ prosentin laskun ruokapalveluiden kuluttajahintoihin. Asettamalla ruokapalveluiden hintajoustoksi $-1,02$ päädytään oletukseen, että arvonlisäveron alennuksella oli ravintoloiden ruokapalveluiden kysyntään $4,2$ prosentin välitön kasvuvaikutus (Peltoniemi & Varjonen 2011). Tulojen vaikutusta ravintolapalvelujen käyttöön tarkastellaan lisää tämän raportin tuloksia ja johtopäätöksiä käsittelevissä luvuissa.

Johtopäätöksenä on luontevaa olettaa, että mikäli yleisen taloudellisen tilanteen kohentuminen on myönteistä, kuluttajat panostavat entistä enemmän ulkona ruokailuun. Arvonlisäveron alennuksen lisäksi myös muut seikat vaikuttavat ravintola-alan myyntiin ja työllisyyteen myönteisesti. Tällaisia kodin ulkopuolella tapahtuvan syömisen osuutta ruoan kokonaiskulutuksesta lisääviä tekijöitä ovat ainakin ruokailutottumusten muutokset, nuorempien ikäluokkien ulkona ruokailun yleisyys sekä yleinen elintason nousu (Peltoniemi & Varjonen 2011).

Mikrotaloustieteen näkökulma

Mikrotaloudelliset tutkimukset käyttävät lähtökohtanaan usein Beckerin ajan allokaatioteoriaa (1965). Perusajatuksena tässä teoriassa on, että kotitaloudet koettavat jakaa käytettävissä olevat tulot ja ajan siten, että yhdistelmä parhaiten hyödyttää taloutta ja sen jäsenten tarpeita. Tutkimuksissa käytetään usein tilastollisia menetelmiä ja tilastoaineistoja, esimerkiksi kansallisia kulutustutkimus- ja ajankäyttöaineistoja. Tämä tutkimusperhe käyttää ulkona syömisestä termiä *food away from home (FAFH)*. Yhdysvalloissa

3 Hyödykkeen hinnan muutokseen liittyvät efektit ovat tulo- ja substituutiovaikutus. Tulovaikutus tarkoittaa hyödykkeen hinnan alennuksesta johtuvaa yleisen ostovoiman lisäämistä. Substituutiovaikutus puolestaan tarkoittaa hyödykkeen halpenemista suhteessa toisiin hyödykkeisiin sen oman hinnan laskiessa. Tavallinen hintajousto sisältää molemmien edellä kuvatut vaikutukset. Kompensoimaton hintajousto sisältää vain substituutioefektin. Kompensoinnilla tarkoitetaan siis kuluttajan käytettävissä olevien tulojen muuttamista tulovaikutusten verran siten että ostovoima säilyy samana kuin muutosta edeltävänä ajankohtana. (Rauhanen & Peltoniemi 2006.)

4 Soppi on käyttänyt tulojen indikaattorina kulutusmenoja, siksi käytetään menojoustopäätteen käsitettä.

tehtyjen tutkimusten tulokset osoittavat, että perheen ruokataloudesta vastaavan henkilön työssäkäynti, tulot ja koulutus sekä asuinpaikan korkea kaupungistumisen aste lisäävät todennäköisyyttä kodin ulkopuoliseen ruokailuun. (Byrne, Capps & Saha 1998). Suomessa ravintolaruokailun trenditutkimus on tuottanut vastaavanlaisia tuloksia (Lankinen 2008). Talouden tuloilla näyttää olevan suurempi vaikutus silloin, kun valitaan kalliimpia ja korkeatasoisempia ravintoloita. Sen sijaan tuloilla ei näytä olevan suurta merkitystä pikaruokaravintoloissa käymiselle. Suuret perheet kävivät todennäköisemmin pikaruokaravintoloissa, samoin perheet, joissa äidit (tai isät, mikäli vastasivat ruokataloudesta) tekivät pitkiä työpäiviä. (Byrne et al. 1998; Olsen et al. 2000.) Tutkijat päättelevät, että ajan puute selittää pikaruokan suosimista. Kiireiset perheet eivät usko keski- ja korkeatasoisten ravintoloiden olevan ajankäytön kannalta tehokkaita valintoja.

Kasvussa oleva take away -ruoan käyttö näyttää myös liittyvän tehokkaaseen ajankäyttöön. Bojanic (2007) selvitti amerikkalaisten noutoruoan käyttöä ja sitä käyttävien taustoja. Take awayn osuus on noin 5–10 prosenttia epämuodollisten (casual) ruokaravintoloiden liikevaihdosta. Mahdollisuus ottaa ruoka mukaan on tuonut niille kokonaan uusia asiakkaita. Käyttäjät ovat nuorehkoja, naimisissa ja heillä on lapsia. He syövät yleensäkin ulkona useammin kuin ne, jotka eivät käytä take away -mahdollisuutta. He myös painottavat jonkin verran vähemmän hinta-laatusuhdetta ja ravintolan helppoa saavutettavuutta kuin muut.

Brittien ulkona syömistä varsin yksityiskohtaisesti käsitelleessä tutkimuksessa, jossa 1 000 ihmistä haastateltiin Lontoossa, Bristolissa ja Prestonissa, kotitalouden tulojen ei todettu olevan tärkeä ravintolapalvelujen käytön selittäjä silloin kun kyseessä olivat pikaruokapaikat tai viinibaarit. Vastaavasti yksilölliset tulot eivät näyttäneet olevan merkityksellisiä, kun kyseessä olivat pizzeriat, pikaruokapaikat, fish and chips-paikat, kaupan sisällä olevat ravintolat, pubit, italialaiset, intialaiset tai kiinalaiset ravintolat. Tutkimus osoittaa, että erilaiset ihmiset käyvät erilaisissa paikoissa. (Olsen et al. 2000). Monissa tutkimuksissa, joissa tarkastellaan ulkona syömistä yleisesti, perheen tuloilla on selitysvoimaa ulkona syömisestä ja myös kodin ulkopuoliseen ruokailuun käytetyn rahan määrään (esim. Mutlu & Gracia 2006). Myös suomalaisissa kotitalouksissa tulojen kasvun on todettu lisäävän ateriapalveluihin käytettyjä rahamenoja varsin selvästi (Varjonen & Aalto 2010, 40).

Ravintolan valintaperusteista on tutkittu myös asiakkaiden halukkuutta maksaa ravintolan eri ominaisuuksista eli ruoan laadusta, palvelusta, ravintolan sisustuksesta, ruokaseurasta tai hienosta asiakaskunnasta. Osoittautui, että lounaalla ja päivällisellä noudatettiin tässä suhteessa erilaisia kriteerejä. Lounaalla tärkein kriteeri oli ruoan laatu. Päivällisellä sen sijaan palvelu, hyvä seura ja ravintolan muu asiakaskunta nousivat tärkeämmäksi kuin lounasruokailussa. Ihmiset olivat halukkaita maksamaan niistä, koska ne tekivät ravintoläkäynnistä miellyttävän kokemuksen. (Andersson & Mossberg 2004.) Suomalaisen ravintolaruokailun trenditutkimuksen (Lankinen 2008) mukaan ravintolan valintaan vaikutti eniten ruoan laatu ja kohtuullinen hintataso. Palvelun ystävällisyydellä ja ravintolan sijainnilla oli myös merkitystä.

Sosiaalitieteiden näkökulma

Sosiaalitieteissä ulkona syömistä ei ole tutkittu kovinkaan paljoa, vaan on keskitytty ruokakulttuuriin yleensä, eikä ulkona syömisellä ole siinä muusta ruokailusta poikkeavaa roolia (Bugge & Lavik 2010; Anving & Sellerberg 2010). Poikkeuksen muodostaa ruotsalaisten Pettersonin ja Fjellströmin (2007) tutkimus, jossa he selvittivät *ravintolan roolia lapsiperheiden arkipäivässä*. He tutkivat, miten ravintolat olivat ottaneet huomioon lapsiperheiden tarpeet ja käytännöt. Tutkijat valitsivat kaksi hampurilaisravintolaa ja kaksi tavaratalon ravintolaa, joissa he vuoden aikana havainnoivat asiakasperheiden käyttäytymistä. Huomiota kiinnitettiin erityisesti ravintolan sisustukseen ja menuvaihtoehtoihin. Sisustuksessa lastenhoituhuone, lasten istuimet (syöttötuolit), mikroaaltouuni lapsen ruoan lämmittämistä varten sekä riittävästi tilaa vaunuille ja rattaille osoittivat lapsiystävällisyyttä. Vastaavasti lapsiystävällisiä olivat menut, joilta löytyi annoksia sekä lapsille että aikuisille. Tutkijat havaitsivat, että jotkut ravintolat olivat paikkoja, joihin aikuiset tulivat ruokkimaan lapsensa, mutta eivät itse syöneet, kun taas toisissa perheet söivät yhdessä. Ravintoloita käytettiin myös lasten leikkitilana sillä aikaa, kun vanhemmat olivat lähistöllä ostoksilla. Tämä ei näyttänyt häiritsevän muita asiakkaita. Tutkijat päättelivät, että ravintolan käyttäminen ikään kuin julkisena olohuoneena korostaa tuttuutta ja mukavuutta, ja pohtivat, mahtaako ateria pikaruokaravintolassa tuntua kuin kotona syömiseltä. Tällä tavalla ulkona syöminen menettää erityisyytensä ja tulee osaksi arkielämää. (Petterson and Fjellström, 2007.)

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma Sre (2009) tilasi Kuule Oy:ltä tutkimuksen suomalaisten lapsiperheiden ravintolaruokailuun liittyvistä kokemuksista ja toiveista. Tutkimus perustui sähköiseen kyselyyn, johon vastasi 500 lapsiperheen vanhempaa ja 265 ravintolan edustajaa. Tärkeimmäksi syyksi ravintolassa käyntiin lasten kanssa osoittautui matkalla olo, tilanne, jolloin nälän tyydyttämiseksi on syötävä jotakin. Vähiten tärkeä syy oli ruokakulttuurin opettaminen lapsille. Edellä mainitusta syystä lapsiperheet päätyvät usein pikaruokaravintolaan. Tutkimuksesta käy lisäksi ilmi, että ravintolailallisia harrastavaa perhettä pidetään elitistisenä ja varakkaana. Kalliit hinnat olivatkin tärkein este lapsiperheiden ravintolakäyntien lisäämiselle. Toiseksi eniten ravintolassa käyntejä rajoittaa lasten kyllästyminen odottamiseen ja siitä johtuva häiritsevä käyttäytyminen, mikä estää vanhempia ja muita asiakkaita nauttimasta ateriasta. Sren mukaan olisi tärkeää opettaa lapsia käymään ravintolassa, jossa he voisivat oppia tapa- ja ruokakulttuuria.

Lasten häiritsevä käyttäytyminen näyttää olevan seikka, johon olisi kiinnitettävä enenevästi huomiota, sillä ravintolat tulevat kohtaamaan ilmiön yhä useammin. Kulutustutkimuksen aineistojen mukaan suomalaiset lapsiperheet ovat kasvattaneet ravintolapalvelujen käyttöä muita kotitalouksia ripeämmin vuodesta 1990 lähtien (Wilska 2011). Lapsiperheet ovat melko vaativia asiakkaita, sillä he odottavat palvelulta ystävällisyyttä, edullisuutta, toimivuutta ja nopeutta. He arvostavat sitä, että lapsia kohdellaan tasaveroisina asiakkaina ja heidän eloisaa käyttäytymistään myös suvaitaan ja ymmärretään. (Wilska 2011.)

Ulkona syömisestä *yhteisöllinen* merkitys on tärkeä, siksi on tutkittu myös tilanteita, joissa ravintolassa syödään yksin, ilman seuraa (Ekström & Jonsson 2007; Heimtum 2010). Yksin ulkona syöminen on koettu hiukan kiusalliseksi ruokaravintoloissa ja erityisen kiusalliseksi lomamatkoilla sekä syöjän itsensä että ravintolahenkilökunnan mielestä. Vapaa-ajan ruokailu ravintolassa näyttää siten olevan voimakkaasti yhteisöllisyyteen leimautunut. Kumpikaan tutkimuksista ei tarkastellut tai edes maininnut työaikaisen ruokailun mahdollista sosiaalisuutta.

Ulkona syöminen ja terveys

Terveellisyys on noussut ravintolapalvelujen käytön tutkimuskohteeksi pikaruokaravintoloiden yleistyttyä ja erityisesti sen jälkeen, kun nuorten ylipainoisuus eri maissa alkoi herättää kasvavaa huolta. Tulokset osoittavat, että asiakkaat eivät vielä vuosituhaten vaihteessa useinkaan kiinnittäneet asiaan suurta huomiota. Eurobarometrin mukaan vuonna 2005 (julkaistu 2006) 83 % väestöstä 25:ssä Euroopan maassa uskoi, että heidän normaalisti syömänsä ruoka on hyväksi heidän terveydelleen. Suomalaisessa tutkimuksessa kaksi kolmesta tutkimukseen osallistuneista halusi syödä myös ravintolassa terveellisesti ja tasapainoisesti. Lähes joka toinen ruokailija luotti siihen, että ravintolassa tarjottu ruoka on ravintosuosituksen mukaista (Mertanen 2007).

Amerikassa selvitettiin ravintoloiden laadun ja tiheyden sekä asukkaiden painoindeksien (BMI) välistä yhteyttä. Aineistona käytettiin jatkuvaluonteisen kyselytutkimuksen (Behavioral Risk Factor Surveillance System) vuonna 2002–2006 koottua aineistoa, joka käsitti yli 700 000 havaintoa. Tulos antaa epäsuoraa tukea oletukselle vaikutuksista lihavuuden yleistymiseen, sillä korkeampi pikaruokaravintoloiden esiintyminen alueella oli yhteydessä korkeampaan väestön painoindeksiin. Sen sijaan korkeampi täyden palvelun ravintoloiden esiintymistiheys alueella oli yhteydessä keskimääräistä alempaan painoindeksiin (Mehta & Chang 2008). Vastikään julkaistussa tutkimusartikkelissa (Anderson & Matsa 2011), joka perustuu osin saman kyselytutkimuksen aineistoon, on pyritty kiistämään myös pikaruokaravintoloiden yhteys lihavuuteen. Sen mukaan erot ravintoloiden tiheyden ja painoindeksien välillä ovat merkityksettömät. Tutkijat väittävät, että ihmiset, jotka syövät ravintolassa energiamäärältään tuhdin aterian, syövät myöhemmin kotona vähemmän.

Lihavuuteen vaikuttavat monet elämäntapaan liittyvät tekijät, joita ei vielä ehkä täysin tiedosteta. Hetkellisiin mielihaluihin liittyvä syöminen, ”puputtamisen” kulttuuri, television lisääntynyt katselu ja yleinen passiivisuus voivat olla eräitä lihavuuden lisääntymiseen liittyviä tekijöitä (Pantzar 2011, 51–52). Epäterveellisyysliittymisen ravintoloiden ruokatarjontaan näyttää kuitenkin jo muuttuneen yleisesti hyväksytyksi totuudeksi (esim. Dixon et al. 2006). Sen vuoksi uudemmissa tutkimuksissa on vastaajilta tiedusteltu myös, mitä ravintoloita he haluavat välttää (Bugge & Lavik 2010; Bhuyan 2010). Terveellisyttä arvostavien kuluttajien mielestä pikaruokaravintolat kuuluivat vältettäviin, ja terveellisyttä arvostavat kävivät muutoinkin harvemmin ulkona syömässä.

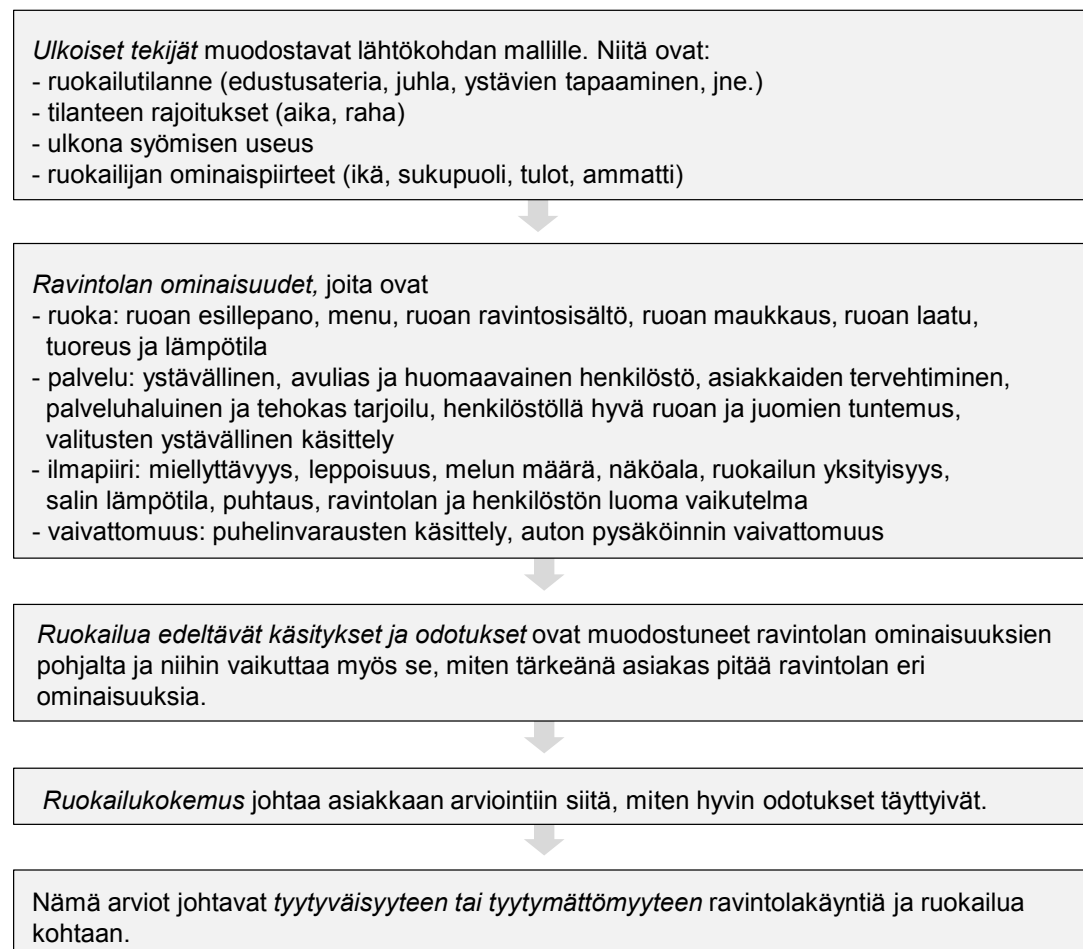
2.3 Ravintolan valintaperusteita kuvaavia teoreettisia malleja

Kuluttajien ravintolapalvelujen käyttöä koskevaa yhtenäistä käsitteellistä tarkastelukehikkoa on kehitetty 1970-luvulta lähtien (Johns & Pine, 2002). Ulkona syömiseen liittyvien valintojen ja motiivien on katsottu olevan yhteydessä odotuksiin ja kokemuksiin ulkona syömisestä. Sen vuoksi tutkimus keskittyy paljolti kuluttajan kokemaan tyytyväisyyteen. *Teoreettisten mallien* kehittämisessä on lähdetty oletuksesta, että ravintolan valinta on tietoinen prosessi eikä perustu sattumaan. Malleissa oletetaan lisäksi, että ravintolatarjontaa on riittävästi valintapäätöksen tekemiseksi. Kuluttajien uskotaan arvioivan ruokapalveluja tiettyjen ominaisuuksien kautta, joita he painottavat eri tavoin. Ominaisuuksia voivat olla esimerkiksi edullinen hintataso, ruoan laatu ja helposti saavutettava sijainti, ja toiset

ominaisuudet ovat valintaperusteena tärkeämpiä kuin toiset. Tärkeinä pidetyt ominaisuudet luovat asenteen ravintolaa kohtaan. Tätä lähestymistapaa kutsutaan ominaisuuksien arvottamisen teoriaksi (*attribute-value theory*). Asenne voi perustua joko odotuksiin tai kokemuksiin. (Johns & Pine 2002; Iglesias & Guillén 2004.)

Seuraavassa esitetään edelliseen pohjautuva, mutta laajempi malli, joka pyrkii hahmotamaan ravintolassa kävijän halukkuutta palata uudelleen samaan ravintolaan. Malli perustuu ajatukselle vahvistuvista odotuksista. Tässä otetaan huomioon kuluttajien ravintolaan liittyvien ominaisuuksien lisäksi myös laajempi arvojärjestelmä ja siitä johtuvat odotukset. Ravintolaan kohdistuvat odotukset voivat perustua esimerkiksi ystävän suositukseen tai kriitikon arviointiin tai jälkikäteen tapahtuvaan kuluttajan omaan kokemukseen perustuvaan arviointiin. Mallia kutsutaankin odotusten vahvistumisen teoriaksi (*expectancy disconfirmation theory*) (Kivela, Inbakaran & Reece 1999). Malli sisältää sekä ulkoisia että sisäisiä tekijöitä, ruokailutilanteen, ravintolan ominaisuudet, ruokailijan odotukset jne. Tämä laaja malli kattaa varsin hyvin ravintolan valinnan monet dimensiot, joten seuraavassa malli esitetään kokonaisuudessaan. (Kivela et al. 1999, 2000).

Ravintolassa ruokailun tyytyväisyyttä ja uudelleen vierailun ennakkointia kuvaava malli (A model of dining satisfaction and return patronage):



Tyytyväisyyteen voivat vaikuttaa myös asiakkaan aiemmat kokemukset samasta ravintolasta, ja nämä yhdessä viimeisimmän käynnin kanssa vaikuttavat siihen, halutaanko ravintolaan palata uudelleen. Tällainen malli sopii hyvin esimerkiksi ketjuravintoloiden asiakkaiden käyttäytymisen tutkimiseen, sillä kuluttajilla on niistä odotuksia ja kokemuksia. Myös erilaiset ruokaravintoloiden arvioinnit, joita julkaistaan lehdissä tai internetissä, luovat odotuksia ravintolan valintaa pohtiville.

Mallia testattiin Hongkongissa kahden ravintolan asiakkailla (Kivela et al. 2000). Testauksessa löytyi viisi tyytyväisyysulottuvuutta. Nämä olivat: 1) ensimmäinen ja viimeinen vaikutelma (ruokailun yksityisyys, ravintolasalin lämpötila, ulkoasu, ravintolan tarjoamat uudet kokemukset, ruoan ja palvelun laadun tasaisuus), 2) palvelun erinomaisuus (ystävällinen, kohtelias, avulias ja huomaavainen henkilöstö), 3) ilmapiirin erinomaisuus (mukavuus, meluttomuus, näkyvä ravintolasta), 4) ruoan erinomaisuus ja syömisen miellyttävyys (menuvaihtoehdot, ravitsevyys, maukkaus, laatu) ja 5) pöytävaraukset ja paikoitus.

Monet tutkijat ovat yhtä mieltä siitä, että ruoan laatu ja palvelun laatu ovat avaintekijöitä kuluttajan valitessa ravintolaa. Ruoan laadun arvioidaan olevan palvelun laatua tärkeämpi, mutta ruoan laatu on kuitenkin varsin subjektiivinen käsite. Hyvä laatu voi toisen mielestä olla huono. (Mertanen 2007; Johns & Pine 2002; Johns & Kivela 2001.) Tutkittaessa hinnan ja laadun yhteyttä asiakkaan tyytyväisyyteen todettiin, että koetulla laadulla oli suora yhteys tyytyväisyyteen, kun taas koettu hintataso ei vaikuttanut tyytyväisyyteen samalla tavalla (Iglesias & Guillén 2004).

Pohjoismaiset tutkijat ovat testanneet vastaavanlaista kokemukselliseen ravintolavierailuun perustuvaa mallia, jota he kutsuvat ”viiden piirteen ruokamalliksi” (*Five Aspects Meal Model FAMM*) (Gustafsson, Öström, Johansson & Mossberg 2006; Edwards and Gustafsson, 2008). Ruoan lisäksi tässäkin mallissa otetaan huomioon monet tilannetekijät, jotka vaikuttavat ulkona syömisen arvostukseen. Tutkijoiden identifioimat viisi osatekijää olivat: tila ja asiakkaan kohtaaminen (palvelualaatu), tuote (tekninen laatu), johtamisjärjestelmä (logistiikka, ruoan valmistus, ruoan odotusajat, lain määräysten noudattaminen, jne.) ja kokonaisuus, jota voidaan kutsua ilmapiiriksi. Tutkijat korostavat, että eri osatekijöitä ei pidä tarkastella erikseen, vaan ruokailukokemukseen myötävaikuttavina tekijöinä. Kokonaisvaikutelma on asiakkaan kannalta tärkein.

Yhteenvetoa aiemmasta tutkimuksesta

Ulkona syömistä käsittelevistä tutkimuksista ei ole helppo tehdä kattavaa ja johdonmukaista yhteenvetoa. Tämä johtuu osaksi siitä, että ulkona syömisen kirjo on laaja, eivätkä tutkijat ole aina määritelleet, millaisia ravintoloita tutkimus käsittelee. Osaksi vaikeus vetää johtopäätöksiä johtuu laajasta ulkona syömisen kirjosta, lähtien katukioskista mukaan napatusta patongista aina muodolliseen ruokailuun gourmet-ravintolassa. Väliin mahtuvat perheravintolat, pikaruokapistäytymispaikat, liikenneasemaravintolat, baarit ja pubit. Se, mihin asiakas milloinkin menee, riippuu kuluttajan elämäntyylistä ja tilanteista. Ruokaa on tarjolla yhä useammassa paikassa. Varsinkin kaupunkien keskustoissa istahtamis- ja syömispaikkoja on tuhkatiheään kauppakujilla ja kaduilla, joten ad hoc -ruokailuun on paljon mahdollisuuksia. Eri ihmiset arvostavat eri asioita ja käyvät erilaisissa paikoissa syömässä. Edellä kuvatut ravintolan valintamallit toimivat parhaiten korkeatasoisiin ruokaravintoloihin suuntautuvissa valinnoissa. Kolmanneksi, selvien johtopäätösten teko tuntuu hiukan epäilyttävältä siksi, että kodin ulkopuolinen ruokailu kehittyy nopeasti uusien ruokakonseptien avulla. Tärkeämpää on siksi koettaa hahmottaa meneillään olevaa muutosta.

3 TUTKIMUSASETELMA, AINEISTOT JA MENETELMÄT

Ruokapalvelujen käyttöä tarkastellaan osana kuluttajan arjen toimintoja ja tilanteita. Tällöin keskitytään tarkastelemaan, miten usein ja mistä syystä ruokapalveluja käytetään.

Ulkona syöminen liittyy erilaisiin arjen toimintoihin. Seuraavassa erotetaan kolme erilaista kontekstia, joihin ruokailu voi liittyä.

1. Työaikainen ruokailu (ml. koulu-, opiskelu-, päiväkotiaateriat), joka on tavallisimmin lounas ja joka syödään toistuvasti samoissa paikoissa.

2. Matkalla syöminen, joka liittyy päivittäisiin työmatkoihin (kahvi, välipala) tai pitempiin työ- tai lomamatkoihin. Tällöin syödään esimerkiksi aamupala hotellissa, pikaruokaa autossa jne.

3. Vapaa-aikaan liittyvä ruokailu, jolloin ruokaillaan tavallisesti ystävien tai perheen kanssa ravintolassa.

Kaikki edellä mainitut ruokailut voidaan toteuttaa take awaynä, jolloin ruoka haetaan ruokapalveluyrityksestä, mutta syödään työpaikalla, autossa, junassa, kotona tai jopa kävellessä. Ruokapalvelun osuus rajoittuu tällöin vain aterian valmistamiseen ja joissakin tapauksissa myös aterian toimittamiseen asiakkaalle (pizza-taksi).

Se, miten lukuisasti edellä mainitut ruokatilanteet näyttäytyvät kuluttajien arjessa ja juhlassa, on yhteydessä yksilöiden ja perheiden arvostukseen, elämäntyyliin, työhön tai opiskeluun, taloudelliseen tilanteeseen, asuinpaikkaan ynnä muihin elämän tilanteista johtuviin seikkoihin. Tässä tutkimuksessa paneudutaan näihin seikkoihin käytettävissä olevien survey-aineistojen antamien mahdollisuuksien rajoissa.

Ruokailupaikkojen valintaan eri tilanteissa vaikuttavat erilaiset kriteerit, jotka kohdistuvat esimerkiksi ruoalle asetettaviin vaatimuksiin ja mahdollisuuden sosiaaliseen kanssakäymiseen. Työaikainen ruokailu henkilöstöravintolassa on yleensä rajattu tiettyihin kellonaikoihin, ehkä muutamaan tuntiin keskipäivän aikaan. Rajoitettu ruokailuaika rajaa myös mahdollisten ravintoloiden määrää yleensä vain muutamaan. Työpaikalla ruokailulla saattaa olla varsin tärkeä sosiaalinen merkitys. Ruokailu muodostaa tauon, jossa virkistyy sekä ruumis että mieli.

Vapaa-ajan ruokailussa ravintolan valinta on vapaa, joten kuluttajien mieltymykset ja elämäntyyli sekä seura muodostavat tärkeän valintakriteeristön (vrt. Olsen et al. 2000). Vapaa-ajan ruokailuun erikoistuneet ravintolat profiloituvat mielellään tiettyihin kuluttajatyyppeihin ja tietynlaiseen ruokaan (perhe-, pikaruoka-, gourmet-, etninen ravintola). Ruoan makuvaatimus on korkea, ravintolan paikka ja helppo saavutettavuus ovat tärkeitä (esim. Andersson & Mossberg, 2004).

Matkalla syöminen on muuttunut muutaman vuosikymmenen aikana. Kun matkalle otettiin aiemmin mukaan omat voileivät evääksi, nyt pysähdytään liikenneasemaravintolaan syömään. Ravintolan sijainti on tärkeä, sen on oltava kulkureitin varrella. Ruokaa myyvät kioskit sijoitetaan rautatie- tai bussiasemien päätepisteisiin ja liikenneasemien valteiden varsille. Matkalla syötessä ruoan laadulle ei ehkä aseteta samanveroisia vaatimuksia kuin muille ruokapalveluille (vrt. Bojanic 2007). Ruokaa ostetaan, koska on nälkä. Sosiaalinen ulottuvuus ei ole tärkeä paikan valinnassa, myös yksin voidaan ruokailla. Tarkastelukehikko esitetään kuvana (kuva 3).



Kuva 3. Kodin ulkopuolella ruokailun tarkastelukehikko.

Tässä tutkimuksessa tarkastellaan kuvassa 3 esitettyihin ruokailutilanteisiin liittyvää kuluttajakäyttäytymisen muutosta kolmen erilaisen survey-aineiston avulla, jotka olemme saaneet käyttöömmme. Aineistot tulevat seuraavista tutkimuksista:

1. Ravintolaruokailun trenditutkimukset 2008 ja 2010
Näiden avulla tarkastellaan kuluttajien ruokailutilanteita ja etsitään vastauksia kysymyksiin: miksi, missä ja mitä ulkona syödään, milloin käytetään noutoruokamahdollisuutta (take away).
2. Ajankäyttötutkimukset 1987–1988, 1999–2000, 2009–2010
Näiden avulla voidaan valottaa ruokailutilanteita ja niiden muutosta: mihin vuorokauden aikaan syödään ravintolassa ja milloin kotona sekä miten paljon ravintolassa on vietetty aikaa eri vuosikymmeninä.
3. Kulutustutkimukset 1985–2006
Näiden aineistojen avulla voidaan tarkastella kodin ulkopuolella ruokailuun käytettyjä kulutusmenoja ja niiden suhdetta kotiin ostettuihin elintarvikkeisiin mukaan lukien valmisruoat.

Aineistojen keruuta ja ominaisuuksia kuvataan tarkemmin kuhunkin aineistoon liittyvien tulosten esittelyn yhteydessä. Aineistoja on muokattu tekemällä muuttujamuunnoksia, esimerkiksi luokittelemalla muuttujia uudella tavalla ja muodostamalla uusia muuttujia, kuten eri kotitaloustyyppejä kuvaavia muuttujia. Analyysimenetelmät ovat pääosin kuvailevia, mutta myös tilastollisia menetelmiä käytetään, esimerkiksi erojen merkitsevyyden testauksia, korrelaatioanalyysia ja summamuuttujien kokeiluja. Suurissa väestöä edustavissa aineistoissa pienetkin erot saattavat tulla tilastollisesti merkitseviksi, joten merkitsevyydesteistä on raportoitu vain silloin kun se on tuntunut järkevältä. Ajankäyttöaineistojen yhteydessä on kehitetty toimintojen rytmien kuvaustapoja, joita ei ole usein julkaistu tai aikaisemmin lainkaan käytetty.

Koska aineistot valottavat ulkona syömistä eri näkökulmista, eri aineistoja tai niiden tuottamia tuloksia ei yhdistellä vaan niitä käsitellään erikseen. Uskomme, että näin tulokset ovat selkeämmin ymmärrettäviä. Ensiksi analysoidaan ravintolaruokailun trenditutkimusten aineistoja, joissa ulkona syömistä on käsitelty monipuolisesti. Seuraavaksi esitetään ajankäyttötutkimusten tuottamia kuvauksia, joissa on nähtävissä pitkän aikavälin muutos kolmen vuosikymmenen ajalta. Kolmanneksi ulkona syömistä tarkastellaan kotitalouden kulutusmenojen avulla, myös pitemmältä ajanjaksolta. Johtopäätösluvussa vedetään yhteen eri aineistojen tuottamaa kuvaa ulkona syömisestä, sen muutoksista ja sen suhteesta muuhun ruokailuun sekä pohditaan ulkona syömistä tulevaisuuden suuntauksia.

4 TULOKSET

4.1 Ruokailutilanteet ja ruokapaikan valinta

Ravintolaruokailun trenditutkimukset vuodelta 2008 ja 2010 ovat otokseen perustuvia haastattelututkimuksia, jotka on tehnyt TNS Gallup Oy. Saimme aineistot käyttöömme tätä tutkimusta varten. Kaikki luvun 4.1 tulokset perustuvat näiden aineistojen analysointeihin. Trenditutkimusten otokset ovat valtakunnallisia ja ne edustavat 15 vuotta täyttäneitä väestöä. Vuoden 2008 aineisto käsitti 1 537 haastattelua. Henkilöitä, jotka ilmoittivat syöneensä ainakin kerran kodin ulkopuolella haastattelua edeltäneen kahden viikon aikana, oli 877 henkilöä eli 57 % haastatelluista. Vastaavasti heitä, jotka eivät olleet syöneet kertaakaan ulkona haastattelua edeltävän kahden viikon aikana, oli 43 %. Vuoden 2010 aineisto koostui 2 122 haastattelusta. Haastatelluista 60 % eli 1 278 henkilöä oli syönyt ulkona haastattelua edeltävän kahden viikon aikana ainakin kerran ja vastaavasti 40 % ei ollut käynyt syömässä kodin ulkopuolella. Vuoden 2010 tutkimuksessa ulkona syöneiden osuus oli noussut kolmella prosenttiyksiköllä parin vuoden takaisesta. Tarkastelun kohteena on molemmissa tutkimuksissa viimeksi ulkona syöty ateria. Seuraavassa esitetyt tulokset koskevat siis haastatteluhetkellä viimeksi syötyä ateriaa kodin ulkopuolella.

Seuraavassa tarkastellaan, millaisia eroja on ruokailutilanteiden ja ravintoloiden valintaan vaikuttavien taustatekijöiden kesken. Tavoitteena on löytää eroja työaikaisen ruokailun ja vapaa-ajan ruokailujen välillä. Sen vuoksi aineisto jaettiin kahteen osaan sen perusteella, olivatko vastaajat ilmoittaneet viimeksi syödyn aterian liittyneen työhön tai opiskeluun vai muuhun tilanteeseen. Edustusruokailu luokiteltiin muuhun ruokailuun, koska siinä ravintolan valinta noudattaa erilaista kriteeristöä kuin tavanomaisessa työaikaisessa ruokailussa. Edustusruokailuja sattui otokseen vähän, niitä oli vuoden 2008 aineistossa yksi ja vuoden 2010 aineistossa kaksi prosenttia raportoiduista aterioista. Vuonna 2008 työ- tai opiskeluaikaisia aterioita oli 31 % ja vuonna 2010 niitä oli 40 % kaikista raportoiduista aterioista.

Trenditutkimuksessa esiintyneet ravintolat tai muut ruokapaikat on ryhmitelty 11 luokkaan vuoden 2008 tutkimuksessa. Vuonna 2010 mukaan on lisätty ryhmä 'kaupan sisällä olevat kahvilat ja ravintolat'. Työhön tai opiskeluun liittyvien aterioiden nauttimispaikat eivät rajoitu pelkästään henkilöstö- tai opiskeluravintoloihin, vaikkakin niissä ruokaili kaksi kolmesta (taulukko 1). Noin joka seitsemäs työhön liittyvä ateria syötiin ruokaravintolassa. Edustusaterioista kolmannes syötiin henkilöstöravintoloissa ja runsas puolet ruokaravintoloissa.

Taulukko 1. Viimeksi kodin ulkopuolella syödyn aterian paikka ruokailutilanteen mukaan vuosina 2008 ja 2010, %.

RAVINTOLATYYPPI	TYÖHÖN LIITTYVÄ		MUU ATERIA		YHTEENSÄ	
	2008	2010	2008	2010	2008	2010
Henkilöstöravintolassa	46	49	3	3	16	21
Opiskelijaravintolassa	20	18	2	2	8	9
Kahvilassa/baarissa	4	4	9	8	8	6
Liikenneasemaravintolassa/-kahvilassa	5	5	6	9	6	7
Ruokaravintolassa	15	10	31	34	26	24
Pizzeriassa	3	3	18	12	13	8
Jonkun maan ruokaan erikoistuneessa ravintolassa	1	2	5	5	4	4
Pubissa/olutravintolassa	0	0	2	2	1	1
Discossa/tanssiravintolassa		0		1		0
Hampurilaisravintolassa	3	3	17	11	13	8
Muussa pikaruokapaikassa	1	2	3	3	3	3
Kaupun sisällä olevassa kahvilassa/ravintolassa		2		3	0	3
Muulla	1	2	4	7	3	5
Ei osaa sanoa		0		1		1
Yhteensä	100	100	100	100	100	100
N	273	511	604	767	877	1 278

Aineisto: Ravintolaruokailun trenditutkimukset 2008 ja 2010

Pizzerioiden ja hampurilaisravintoloiden osuus näyttää hiukan pienentyneen vuodesta 2008 vuoteen 2010 ja henkilöstöravintoloiden vastaavasti kasvaneen. Syynä voi olla parantunut taloudellinen tilanne ja työllisyyden lisäys vuonna 2010. Pizzeriat ja hampurilaisravintolat yleensä lisäävät myyntiään laskukausina, jolloin ruokailijat hakeutuvat edullisempina pitämiinsä ulkona syömiseen paikkoihin.

Ruokapaikan valintaan vaikuttaneista tekijöistä lähempään tarkasteluun otettiin ne, jotka arkikokemuksen mukaan tuntuvat tärkeiltä nimenomaan työaikaisen ruokailupaikan valinnassa. Haastattelussa henkilöitä oli pyydetty valitsemaan ”eniten vaikuttaneita tekijöitä”, joita saattoi valita useamman kuin yhden. Valintaperusteena oli useimmin mainittu seuraavaan taulukkoon (taulukko 2) kootut syyt: palvelun nopeus, ravintolan sijainti, edullinen hintataso ja ruoan laatu erityyppisissä ravintoloissa ruokailutilanteen mukaan.

Taulukko 2. Ruokapaikan valintaan eniten vaikuttaneet tekijät ravintolatyypeittäin vuonna 2008, % vastaajista maininnut .

RAVINTOLATYYPPI	PALVELUN NOPEUS		RAVINTOLAN SIJAINTI		EDULLINEN HINTATASO		RUOAN LAATU	
	Työaikainen ruokailu	Vapaa-ajan ruokailu	Työaikainen ruokailu	Vapaa-ajan ruokailu	Työaikainen ruokailu	Vapaa-ajan ruokailu	Työaikainen ruokailu	Vapaa-ajan ruokailu
Henkilöstöravintolassa	33	41	42	18	44	59	70	59
Opiskelijaravintolassa	24	20	39	40	61	47	48	53
Kahvilassa, baarissa	45	35	9	35	45	58	27	64
Liikenne- tai huoltoaseman ravintolassa, kahvilassa	62	32	54	35	38	54	69	46
Ruokaravintolassa	22	17	41	29	24	32	68	60
Pizzeriassa	11	29	33	28	44	54	56	68
Etnisessä ravintolassa	25	14	25	36	50	43	75	57
Pubissa, olutravintolassa	100	40	0	40	0	50	100	50
Hampurilaisravintolassa	38	31	25	38	63	50	38	56
Muussa pikaruokapaikassa	25	33	25	28	25	61	50	72
Muulla	33	12	33	35	0	31	33	50
Keskimäärin %	31	25	39	32	44	46	62	60
N /vaikuttavat eniten ruokapaikan valintaan	84	154	106	193	120	275	168	361
N /vastaajia	273	604	273	604	273	604	273	604

Aineisto: Ravintolaruokailun trenditutkimus 2008

Ravintolan valintaan vaikuttavien tekijöiden erot näyttävät aika pieniltä, kun tarkastellaan työ- ja opiskeluaikaista ruokailua ja vapaa-ajan ruokailua kokonaisuutena. Ainoastaan ravintolan sijainnin tärkeys valintaperusteena on siinä määrin suurempi työaikaisessa ruokailussa, että ero on tilastollisesti melkein merkitsevä (sig = 0.5). Eroja kuitenkin on enemmän, kun niitä tarkastellaan ravintolatyypeittäin. Henkilöstöravintolan valinnassa ravintolan sijainti ja ruoan laatu nousevat tärkeämmäksi kuin vapaa-ajan ruokailussa. Ne, jotka ruokailevat työaikana kahvilassa tai liikenneasemaravintolassa, arvostavat palvelun nopeutta.

Kun tarkastellaan kehitystä vuodesta 2008 vuoteen 2010, tulokset ovat osittain yllättäviä. *Työaikaisessa* ruokailussa ravintolan sijainti on tullut tärkeämmäksi (+18 %-yksikköä), mutta ruoan laadun merkitys on pienentynyt (-16 %-yksikköä). Molemmat muutokset ovat tilastollisesti erittäin merkitseviä (sig = 0.000). Edullisen hintatason merkitys valintaperusteena on vähentynyt hiukan, mutta ero vuosien välillä ei ole tilastollisesti merkitsevä. Sen sijaan palvelun nopeus on tullut vähemmän tärkeäksi ja tämä ero on tilastollisesti melkein merkitsevä (taulukko 3).

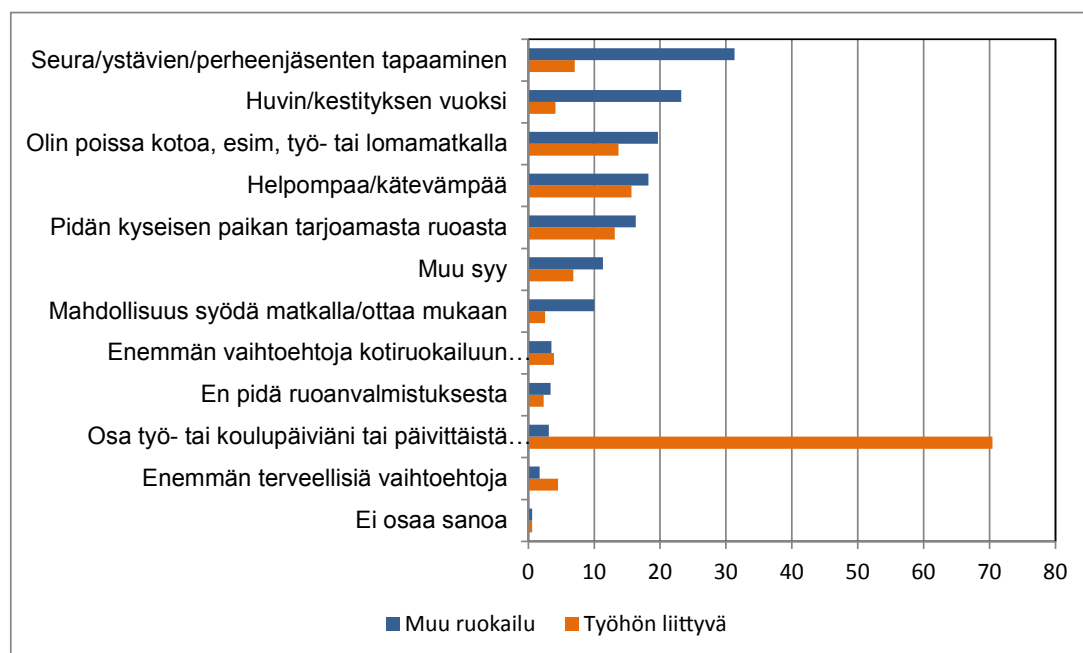
Taulukko 3. Ravintolan valintaan eniten vaikuttaneet tekijät vuosina 2008 ja 2010, % vastaajista maininnut.

	TYÖAIKAINEN RUOKAILU		VAPAA-AJAN RUOKAILU	
	2008	2010	2008	2010
Palvelun nopeus	31	22	25	23
Ravintolan sijainti	39	57	32	43
Edullinen hintataso	44	39	46	36
Ruoan laatu	62	46	60	51
N (vastaajia)	273	511	604	767

Aineisto: Ravintolaruokailun trenditutkimukset 2008 ja 2010

Vapaa-ajan ruokailussa ravintolan valintaan vaikuttavat pääosin samat kriteerit kuin työaikaisessa ruokailussa. Kuitenkin työaikaista enemmän vapaa-ajan ruokailussa ravintolan valintaan vaikuttaa palvelun ystävällisyys, ravintolan sisustus ja tottumus valita tietty ravintola. Vuoden 2008 aineistossa nämä erot työaikaisen ja vapaa-ajan ruokailun välillä ovat tilastollisesti erittäin merkitseviä (sig = 0.000). Vuoden 2010 aineistossa vapaa-ajan ruokailupaikan valintakriteeristö oli laajentunut ja hajaantunut, mistä syystä yksittäisten kriteerien osuudet olivat alhaisemmat. Ruokalistan monipuolisuutta arvosti joka neljäs sekä työaikaisen että muun ruokailun paikan valinnassa. Palvelun ystävällisyyttä arvosti joka kolmas ja ravintolan siisteyttä lähes joka kolmas. Lisäksi ravintolan sisustus, rauhallinen ympäristö, kanta-asiakaskortin käyttömahdollisuus ja ravintolan maine vaikuttivat paikan valintaan enemmän vapaa-ajan ruokailussa kuin työaikaisessa ruokailussa. Nämä erot ravintolan valintakriteereissä eri ruokailutilanteissa olivat tilastollisesti erittäin merkitseviä.

Vuoden 2010 tutkimuksessa kysyttiin myös syitä ulkona syömiseen. Haastateltava sai valita useamman kuin yhden yhdestätoista mahdollisesta vaihtoehdosta. Vaihtoehdot näkyvät kuvassa 4, jossa esitetään kunkin vaihtoehdon valinneiden prosenttiosuudet ruokailutilanteen mukaan.



Aineisto: Ravintolaruokailun trenditutkimus 2010

Kuva 4. Syitä ulkona syömiseen vuonna 2010, % vastaajista valinnut vaihtoehdon.

Työhön liittyvässä ruokailussa odotetusti enemmistö, 70 %, pitää sitä päivään liittyväksi rutiiniksi. Seuraavaksi tärkeimmäksi syyksi mainitaan, että on helpompaa käydä ulkona syömässä kuin esimerkiksi tuoda eväitä kotoa. Myös valitun ravintolan ruokaa pidetään mieluisana. Ulkona syömisen syynä noin joka seitsemännellä vastanneista oli työmatkalla

olo. Vapaa-ajan ruokailun syinä mainittiin yleisimmin hyvä seura ja ystävien tapaaminen, noin kolmanneksessa tapauksista. Tämä saattaa liittyä huviin ja kestitykseen, joka oli helpompaa ja kätevämpää ravintolassa kuin kotona. Merkittävä osa eli joka viides vapaa-ajan ravintola-aterioista nautittiin lomamatkalla.

Ravintolassa ruokailulle esitettyjen syiden välisiä korrelaatioita tarkasteltiin myös. Tavoitteena oli tutkia, olisiko mahdollista identifoida kuluttajaryhmä, joka olisi potentiaalinen vapaa-ajalla ravintolassa ruokaileva joukko sen vuoksi, ettei osaa tai halua valmistaa ruokaa kotona. Tilastollisesti merkitseviä korrelaatioita löytyikin ”Enemmän vaihtoehtoja kotiruokailuun verrattuna”, ”Enemmän terveellisiä vaihtoehtoja”, ”En pidä ruoanvalmistuksesta”, ”Helpompaakätevämpää” ja ”Pidän kyseisen paikan ruoasta” syiden välillä. Korrelaatiot olivat kuitenkin varsin alhaisia, korkein korrelaatio eli 0.254 oli ”Enemmän vaihtoehtoja kotiruokailuun verrattuna” ja ”Enemmän terveellisiä vaihtoehtoja” syiden välillä. Kaiken kaikkiaan kyseisiä vaihtoehtoja valinnoita oli vähän, edellisessä 27 ja jälkimmäisessä 13 vastaajaa. Lisäksi 26 henkilöä vastasi, ettei pidä ruoanvalmistuksesta. Luotettavaa summamuuttujaa ei pystynyt näillä eväillä muodostamaan, joten potentiaalista runsaasti ravintolaruokailua harrastava joukkoa ei voitu identifoida. Vaikka monet olivat merkinneet ulkona syömisen syyksi huvien/kestityksen, tämä tekijä ei korreloinut oikeastaan minkään muun kuin *Olin poissa kotoa, työ- tai lomamatkalla* syyn kanssa. *Seura, perheen ja ystävien tapaaminen* oli myös syy, joka näytti olevan riippumaton muista tekijöistä.

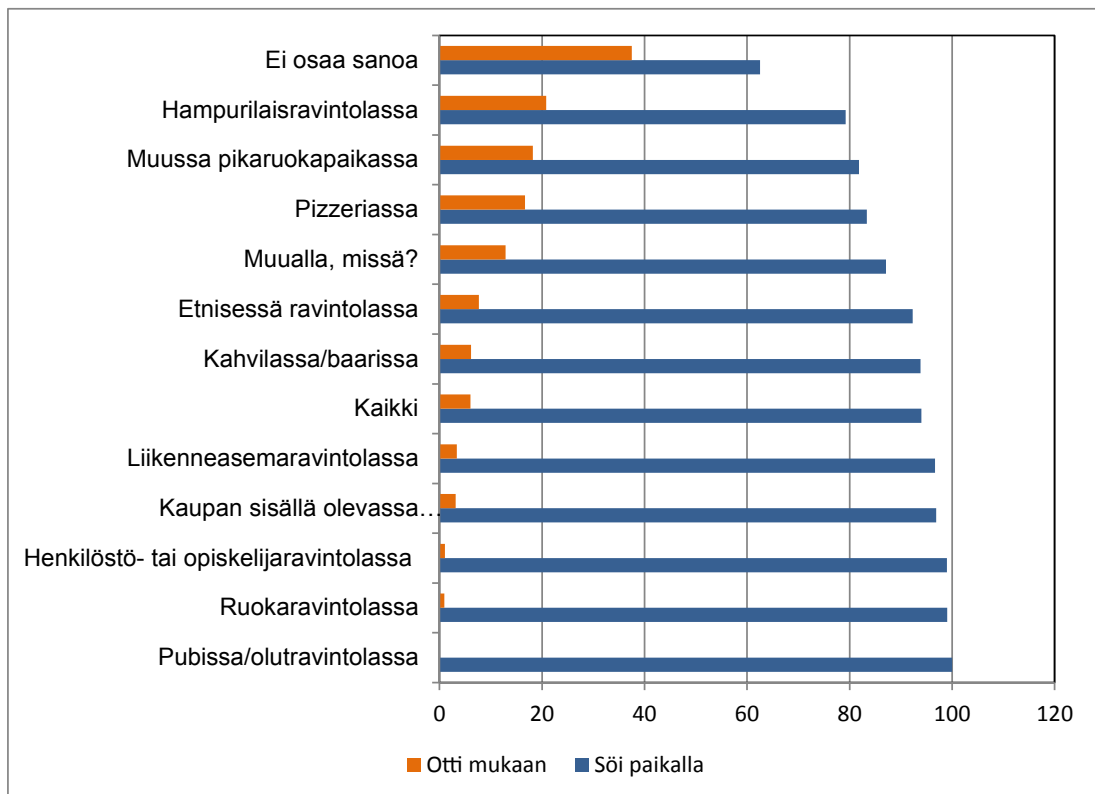
Take away

Sen sijaan että ateria olisi syöty ravintolassa, se otettiin mukaan noin kuudessa prosentissa tapauksista vuonna 2010. Mukaan ottaminen vaihteli ravintolatyypeittäin. Pizzerioista mukaan otettiin joka kuudes ja hampurilais- ja muista pikaruokapaikoista noin joka viides ateria (kuva 5).

Kehitys vuodesta 2008 ei osoita, että take away -ruoan ostot olisivat lisääntyneet. Vuonna 2008 mukaan otettiin 10 prosenttia aterioista eli suhteellisesti useampia aterioita kuin vuonna 2010. Tällöinkin pizzeriat ja pikaruokapaikat olivat take away -paikkoja.

Saattaa olla, että take away -käytäntöjen vähenemiseen on vaikuttanut ravintolaruokailun arvonlisäveron muutos, joka aiheutti sen, että take away -ruoka ja ravintolassa nautittu ruoka olivat samanhintaisia, eikä take away enää ollut edullisempää. Mukaan otettiin tyyppillisemmin päivällinen tai ilta-ateria kuin lounas, mikä sekin osoittaa, että työaikana syödään ravintolassa eikä ateriaa oteta mukaan kuin harvoin. Viidenkymmenen vuoden ikä näyttää muodostavan rajapyykin noutoruoalle, sitä nuoremmat ottavat aterian mukaan selvästi useammin kuin sitä vanhemmat. Erityisesti eläkeikäiset söivät aterian ravintolassa melkein aina (98 %) sen sijaan että olisivat ottaneet sen mukaan. Pariskunnat ja kahden huoltajan lapsiperheet ottivat aterioita mukaan suhteellisesti harvemmin kuin yksin asuvat tai yksinhuoltajataloudet. Take away -ruoan suhteellinen harvinaisuus ja keskittyminen tiettyihin ravintolatyyppeihin kertoo siitä, että ravintolassa ruokailuun liittyy paljon muitakin tekijöitä kuin vain vatsan täyttäminen. Paikan viihtyisyys ja palvelu ovat tärkeitä, samoin mahdollisuus sosiaaliseen kanssakäymiseen.

Kun tarkasteltiin erikseen niitä, jotka olivat maininneet ravintolan valinnan perusteeksi mahdollisuuden syödä matkalla tai ottaa ateria mukaan, osoittautui, että he olivat valinneet ruokapaikaksi liikenneasemaravintolan tai hampurilais- tai muun pikaruokara-



Aineisto: Ravintolaruokailun trenditutkimus 2010

Kuva 5. Ateria nautittu ravintolassa tai otettu mukaan, %.

vintolan. Todellisuudessa kuitenkin liikenneasemaravintolasta ei otettu aterioita mukaan kovinkaan paljon. Kysymys oli ehkä tulkittu siten, että mahdollisuus syödä matkalla tarkoitti mahdollisuutta pysähtyä syömään ravintolassa matkan aikana. Mahdollisuus syödä matkalla tai ottaa ateria mukaan -valintakriteeri ei vaihdellut väestön tavanomaisten taustamuuttujien mukaan merkittävästi. Ikä, sukupuoli, ammatti tai asuinpaikka ei vaikuttanut tämän vaihtoehdon valinneiden taustalla.

Matkalla syönti

Liikenneasemaravintolat ovat tyypillisesti paikkoja, missä pysähtytään kesken matkaa syömään tai välipalalle. Vuonna 2010 noin seitsemän prosenttia niistä, jotka olivat syöneet ulkona kahden haastattelua edeltäneen viikon aikana, oli syönyt viimeksi liikenneasemaravintolassa. Niissä ruokailevat suhteellisesti muita enemmän yli 50-vuotiaat ja erityisesti eläkeikäiset. Vastaavasti suhteellisesti vähemmän niissä ruokailevat johtajat ja toimihenkilöt sekä opiskelijat. Asuinpaikka vaikuttaa myös: pääkaupunkiseudulla ja suurissa kaupungeissa, kuten Turussa ja Tampereella, käyntejä oli suhteellisesti vähemmän kuin muissa

kaupungeissa ja maaseututaajamissa tai avoimella maaseudulla. Toisin kuin ehkä voisi luulla, liikenneasemaravintolassa ruokaillaan pääasiassa klo 10 ja 18 välillä, ja lounas on siellä yleisin ateriatyyppi. Saattaa olla, että liikenneasemaravintolat korvaavat maaseudulla ruokaravintoloita, joita siellä on vähemmän kuin asutustaajamissa.

Välipalat

Eräänä ruokailutottumusten muutoksena on jo pitkään pidetty sitä, että kuluttajat syövät yhä enemmän välipaloja ja korvaavat niillä kunnollisia aterioita. Välipalat ovat tyypillisesti ruokaa, joka voidaan syödä pistäytymällä hetkellisesti johonkin kahvilaan tai se voidaan syödä on-the-go eli kävellessä tai autoillessa. Välipalojen, jotka ovat usein leivonnaisia tai makeisia, on arvioitu muuttavan ruokatottumuksia epäterveellisemmiksi, koska ne sisältävät runsaasti hiilihydraatteja ja rasvaa. Välipaloja tarjoavia myyntipisteitä on tullut runsaasti katukuvaan. Kioskeja, automaatteja ja nopean pistäytymisen pikaruokapaikkoja, kuten Deli, Subway ym. on sijoitettu kävelyreittien varsille. Myös kauppojen sisälle rakennetut baarit ja kahvilat lisäävät välipalojen nauttimismahdollisuuksia. Välipalojen käytön yleisyydestä ei ole juurikaan tutkittua tietoa, mistä syystä ravintolaruokailun trenditutkimukseen vuonna 2010 haluttiin lisätä myös välipalojen syöntiä koskevia kysymyksiä.

Haastattelussa kysymys ja välipalan määrittely esitettiin seuraavasti: *Oletteko syönyt välipaloja kodin ulkopuolella viimeisen kahden viikon aikana? Välipaloilla tarkoitetaan juomaa tai kädestä syötävää ruokaa, joka voidaan ottaa mukaan.* Välipaloja ilmoitti syöneensä haastattelua edeltäneen viimeisen kahden viikon aikana 43 prosenttia niistä tutkimukseen osallistuneista, jotka olivat myös syöneet aterian ulkona kyseisenä aikana. Kysymystä ei esitetty niille, jotka eivät olleet syöneet aterialla kodin ulkopuolella, joten emme voi tietää, oliko välipalalla korvattu ulkona syötävää aterialla.

Lähes neljännes vastaajista ilmoitti välipalan syömisen syyksi sen, ettei ollut muuta vaihtoehtoa. Tämä saattaa kertoa siitä, että välipalalla korvattiin aterialla, jonka nauttimiseen ei ollut aikaa tai lähellä ei ollut sopivaa ruokapaikkaa. Ajanpuutetta kuvastaa myös syynä mainittu *mahdollisuus ottaa välipala mukaan tai syödä matkalla.* *Teki mieli* -syy kuvaa hetkellistä mielihalua, joka voi syntyä näläntunteesta tai siitä, että sattuu havaitsemaan houkuttelevan pullavetriinin tai muun välipaloja tarjoavan tahon. *Teki mieli* -syy näyttää selvästi riippuvan iästä: mitä nuorempi vastaaja, sen useammin tämä oli esitetty välipalan syömisen syyksi. Samalla tavalla *Osa koulu- tai työpäiväni rutiinia* on iän mukaan muuttuva syy. Muilla syillä ei näyttänyt olevan yhteyttä ikään. Välipalojen syönnin yleisyys tai sen syyt eivät näytä olevan riippuvaisia sukupuolesta tai muistakaan tavanomaisista taustamuuttujista. Useimmin esitetyt syyt välipalan ostamiseen on esitetty taulukossa 4.

Taulukko 4. Välipalan ostamisen syitä, % vastaajista maininnut.

SYITÄ VÄLIPALAN SYÖMISEEN	%
Teki mieli	32
Ei ollut muuta vaihtoehtoa	23
Osa työ- tai koulupäiviäni tai päivittäistä rutiiniani	14
Mahdollisuus syödä matkalla/ottaa mukaan	17
Poissa kotoa, esim, työ- tai lomamatkalla	15

Aineisto: Ravintolaruokailun trenditutkimus 2010

Välipaloja ostettiin useimmin kaupasta, työ- tai opiskelupaikan kahvilasta tai liikenneasemaravintolasta. Varsinaiset välipalakahvilat (Deli ym.) olivat harvemmin edustettuna vastauksissa, mikä saattaa johtua siitä, että haastatteluja tehtiin koko maassa eikä vain kaupunkialueilla, joissa niitä on eniten. Samoin automaattit olivat harvoin mainittu välipalan ostopaikkoina, vaikka automaatteja on monissa liikenteen keskuspaikoissa, kuten rautatie- ja bussiasemilla (taulukko 5).

Taulukko 5. Välipalan hankkimispaikka, %

VÄLIPALAN HANKKIMISPAIKKA	%
Supermarketista/kauppakeskuksesta	23
Työpaikan kahvilasta, oppilaitoksen kahvilasta	17
Kahvilasta/baarista	15
Liikenneasemaravintolasta/huoltoasemalta	10
Pikaruokaravintolasta	9
Kioskilta/torikahvilasta/katumyymälästä	8
Muualta, mistä?	7
Voileipäkahvilasta/konditoriasta (esim. Deli, Cafe Picnic, Subway)	4
Take away -paikasta	3
Muusta ravintolasta/hotellista	2
Ostin automaattista	1
Ei osaa sanoa	1
Yhteensä	100
N	555

Aineisto: Ravintolaruokailun trenditutkimus 2010

Kuluttajien kodin ulkopuolella ruokailuun vaikuttavat resurssit

Kodin ulkopuolella ruokailu ei ole irrallinen muusta elämästä ja sen rytmeistä. Ulkona syömisen perustan ja suuren volyymin on perinteisesti muodostanut maksuton kaikille tarjottava kouluateria sekä opiskelu- ja työpaikkojen henkilöstöravintoloiden tarjoamat subventoidut ateriat. Vapaa-ajan ateriat ovat ulkona syömisen alue, jolla muutoksia on tapahtumassa eniten. Kulutuskäytäntöjen muutosten ohella tätä vahvistaa se, että nimenomaan vapaa-ajalla ravintolapalveluita käyttävän väestön määrä kasvaa suurten ikäluokkien eläkkeelle siirtymisen vuoksi.

Seuraavassa tarkastellaan vuoden 2010 ravintolaruokailun trendiaineiston avulla, millaiset tekijät vaikuttivat ravintolassa ruokailun useuteen sekä sitä, keitä olivat ne, jotka eivät syöneet lainkaan aterioita kodin ulkopuolella haastattelua edeltävän kahden viikon aikana.

Asuinpaikalla on vaikutusta, sillä maaseudulla ja pienissä kaupungeissa asuvat syövät suhteellisesti harvemmin kodin ulkopuolella. Tähän vaikuttaa osaltaan väestön ikä- ja tulo-rakenne, mutta myös kotien lähistöllä olevien ravintoloiden vähäisempi määrä. Ulkona syönti ei muodostu vaivattomasti osaksi arkea. Pääkaupunkiseutu ja suuret kaupungit ovat ulkona syömisen peruspaikkoja. *Ikä* on toinen ulkona syömisen määrään vaikuttava tekijä. Alle 50-vuotiaat käyvät suhteellisesti enemmän ulkona syömässä kuin 50 vuotta täyttäneet. Iän suhteen erot ovat tilastollisesti merkitseviä, vaikka asuinpaikan vaikutus eliminoidaan. Sama koskee *talouden bruttotuloja*. Mitä suuremmat tulot, sitä useammat söivät kodin ulkopuolella. *Ammattiasemalla* on myös vaikutus kodin ulkopuolella ruokailuun. Opiskelijoista vain yksi kymmenestä ja johtavassa asemassa olevista kaksi kymmenestä ei ollut syönyt kodin ulkopuolella haastattelua edeltävän kahden viikon aikana. Vastavaat luvut alemmilla toimihenkilöillä ja yrittäjillä oli kolme, työntekijöillä neljä, mutta maanviljelijöillä jo kuusi ja eläkeläisillä seitsemän. Asuinpaikan vakioinnin jälkeenkin erot olivat tilastollisesti erittäin merkitseviä. Tulojen kohdalla tilanne kuitenkin muuttuu, jos tarkastellaan vain vapaa-ajan ruokailua. Tällöinkin ikä ja asuinpaikka ovat tilastollisesti merkitseviä tekijöitä, mutta tuloilla ei enää ole tilastollisesti merkittävää vaikutusta, sillä tulojen yhteys vapaa-ajalla tapahtuvaan ulkona syömiseen ei ole lineaarinen.

Ikä vaikuttaa paljon siihen, minkä tyyppisessä ravintolassa syödään. Pizzerioissa ja hampurilaisravintoloissa kävijöiden ikä on suoraan verrannollinen käyntien useuteen. Mitä nuorempi sitä suurempi osuus ulkona syömiskäynneistä kohdistuu näihin ravintoloihin. Hampurilaisravintoloissa ja muissa pikaruokapaikoissa käyvät suhteellisesti eniten alle 25-vuotiaat ja vanhempien kotona asuvat. Vielä kolmi- ja nelikymppiset käyvät niissä hiukan suhteellista osuuttaan enemmän, mutta yli 50-vuotiaat huomattavasti vähemmän. Pariskunnat ja yksin asuvat käyvät hampurilaisravintoloissa harvemmin ja lapsiperheet taas suhteellisesti hiukan useammin kuin muut. Talouden bruttotuloilla ei näytä olevan selvää vaikutusta hampurilaisravintoloissa käynteihin. Erot johtuvat pikemminkin perhevaiheesta. Kyseisissä ravintoloissa käyminen sopii paremmin nuorten ja lapsiperheiden arkeen. Nuorten aktiivisesta ulkona syömisestä johtuu, ettei ansiotulojen ja vapaa-ajan ruokailun määrän yhteys nouse tilastollisesti merkitseväksi. Jos tarkasteltaisiin vain ruokaravintoloissa käyntejä, tilanne todennäköisesti muuttuisi.

Eläkeläisten kodin ulkopuolella ruokailun käytännöt poikkeavat tilastollisesti erittäin merkittävästi jo vähän nuorempien eli 50–54-vuotiaiden ryhmästä. Eläkeläiset syövät poikkeuksellisen paljon liikenneasemaravintoloissa. Se johtuu todennäköisesti ruokapalvelujen tarjonnasta. Ikääntyneitä asuu paljon maaseudulla, missä ehkä ainoa ravintola on liikenneaseman yhteydessä (esim. ABC-aseman ravintola).

Ulkona syömisen useuden muutos edelliseen vuoteen verrattuna

Vuonna 2010 haastateltavilta kysyttiin myös, oliko ulkona syömisen useudessa tapahtunut muutosta viimeksi kuluneen vuoden aikana. Tätäkin kysyttiin vain niiltä, jotka olivat syöneet vähintään kerran ulkona haastattelua edeltäneen kahden viikon aikana. Kaksi

kolmasosaa vastaajista arvioi syövänsä yhtä usein, harvemmin noin yksi kuudesta ja useammin lähes saman verran vastaajista. Suurin osa väestöstä ei ollut muuttanut ulkona syömisen käytäntöjään (taulukko 6).

Taulukko 6. Muutos ulkona syömisen useudessa edelliseen vuoteen verrattuna

	%
Useammin	15
Harvemmin	17
Suunnilleen yhtä paljon	66
En osaa sanoa	2
Yhteensä	100
N	1 278

Aineisto: Ravintolaruokailun trenditutkimus 2010

Joka kolmas vastaajista esitti syyksi harventuneeseen ulkona syömiseen alentuneet käytävissä olevat tulot, Joka viides ilmoitti, ettei enää ollut kiinnostunut ulkona syömisestä. Kahdeksan prosenttia piti syynä sitä, että lasten kanssa on hankala lähteä ravintolaan, ja kuuden prosentin mielestä ravintoloiden tarjonta ei vastaa toiveita. Kiinnostavasti, noin 17 % esitti ajan puutteen syyksi sekä lisääntyneeseen että harventuneeseen ulkona syömiseen. Ajan puutteen ohella lisääntyneeseen ravintolapalvelujen käyttöön oli vaikuttanut tulojen nousu, jonka oli maininnut 20 %. Ulkona syömistä kertoi lisänneensä 30 % vastaajista siksi, että nauttii siitä, ja 14 % lisää, että on mukava tavata ihmisiä ravintolaruokailun merkeissä. Runsas 10 % mainitsi ruokapaikkavalikoimien lisääntymisen ja halun kokeilla uusia paikkoja vaikuttaneen ravintolaruokailun lisääntymiseen. Olisi ollut kiintoisaa selvittää, keitä ovat kuluttajat, joiden mielestä tarjonta ei vastaa toiveita tai jotka eivät enää ole kiinnostuneita ulkona syömisestä. Näin vastanneita oli eri-ikäisissä ja erilaisilla paikkakunnilla asuvissa. Havaintojen määrä jäi kuitenkin niin pieneksi, että asiaa ei voinut tällä aineistolla luotettavasti selvittää.

4.2 Kodin ulkopuolella ruokailu osana muuta ruokailua

Tämän ja seuraavan luvun 4.3 tiedot perustuvat Tilastokeskuksen kokoamien ajankäyttötutkimusaineistojen analyysiin. Ajankäyttötutkimuksia pidetään luotettavina arjen toimintojen kuvaajina. Niiden ominaispiirteenä on, että tiedot kerätään henkilökohtaisilla ajankäyttöpäiväkirjoilla, joihin vastaajat kirjoittavat kymmenen minuutin tarkkuudella, mitä ovat tekemässä. Esimerkiksi ruokailu, jota esiintyy useissa jaksoissa päivän mittaan, tulee merkityksi päiväkirjaan aina silloin kun ruokaillaan. Suomessa on tätä menetelmää käyttäen tehty neljä ajankäyttötutkimusta. Ensimmäinen koko väestön ajankäyttöä kartoittanut ajankäyttötutkimus tehtiin vuonna 1979 (Niemi, Kiiski, Liikkanen 1981), toinen vuosina 1987–1988 (Niemi & Pääkkönen 1992), kolmas vuosina 1999–2000 (Niemi & Pääkkönen 2001) ja neljäs vuosina 2009–2010 (Pääkkönen & Hanifi 2011).

Vuoden 1979 tutkimus ei ole täysin vertailukelpoinen myöhempien kanssa, sillä tiedot koottiin vain syys-marraskuun ajalta ja vain 10–64-vuotiailta. Muissa ajankäyttötiedot on koottu koko vuoden ajalta ja myös 64 vuotta vanhemmilta. Otokset ovat koko kohdejoukkoa edustavia.⁵

Aineisto on koottu yhden vuoden ajalta, mutta tämä vuosi ei ole sama kuin kalenterivuosi, vaan esimerkiksi huhtikuusta 1987 maaliskuuhun 1988. Tämä aiheuttaa oikeakielisyysongelman, kun kuvataan tutkimuksen ajankohtaa. Olemme käyttäneet ilmaisua vuonna 1987–1988, koska kyseessä on vain yhden vuoden tutkimusaika, vaikka suomen kielen mukaan pitäisi käyttää monikkoa vuosina.

Muutos suhtautumisessa ravintolassa tapahtuvaan ruokailuun näkyy selvästi eri vuosikymmenien aineistojen *luokitteluisissa*. Ajankäytön luokittelujen pitäisi pysyä mahdollisimman samanlaisina, jotta tiettyjen toimintojen muutosta voitaisiin seurata. Ravintolassa ruokailu ei ole kuulunut näihin toimintoihin. Ravintolassa ruokailua voidaan jäljittää kahdella tavalla: toisaalta ajankäytön toimintoluokituksen avulla ja toisaalta paikkakoodin avulla⁶.

Vuoden 1979 tutkimuksessa ruokailu oli käsitetty osaksi laajempaa *Henkilökohtaiset toiminnot* -ryhmää, johon luettiin peseytyminen (ml. sauna), pukeutuminen ja ruokailu. Ruokailu oli luokiteltu yhdeksi toiminnoksi, tapahtuipa se kotona, työpaikalla tai ravintolassa. Ravintolassa käynti oli määritetty kuuluvaksi sosiaaliseen kanssakäymiseen liittyvään vapaa-aikaan ja sitä kuvasivat luokat: Ravintoloissa, tanssimassa käynti ja baarissa tms. istuminen. Tämä kuvaa ravintoloiden roolia vapaa-ajan viettopaikkana, sillä sinne mentiin usein nimenomaan tanssimaan, mutta siellä saatettiin samalla syödäkin. **Vuoden 1987–1988** tutkimuksessa ruokailu oli luokiteltu erikseen kotona, työpaikalla ja ravintolassa tapahtuvaksi. Tämän tutkimuksen aineistoista saamme parhaimman kuvan eri ruokailupaikoissa nautituista aterioista. Huomionarvoista on, että työpaikalla ruokailu on erotettu ravintolassa ruokailusta. 1980-luvun lopulla paikkaa kutsuttiin työpaikkaruokalaksi, ei henkilöstöravintolaksi kuten myöhemmin. **Vuoden 1999–2000** tutkimuksessa ravintolassa ruokailun luokasta oli jälleen luovuttu. Ravintolassa käynti erillisenä toimintona oli nimetty luokaksi *Kahvilassa, ravintolassa seurustelu*. Toimintopaikan luokituksessa nimenä on *Ravintolassa, kahvilassa, pubissa*. Paikkatiedon avulla ruokailun kestot oli luokiteltu erikseen kotona, työpaikalla, ravintolassa, toisessa kotitaloudessa jne. ruokailuksi. Uusimassa **vuoden 2009–2010** aineistossa on noudatettu samaa menettelyä.

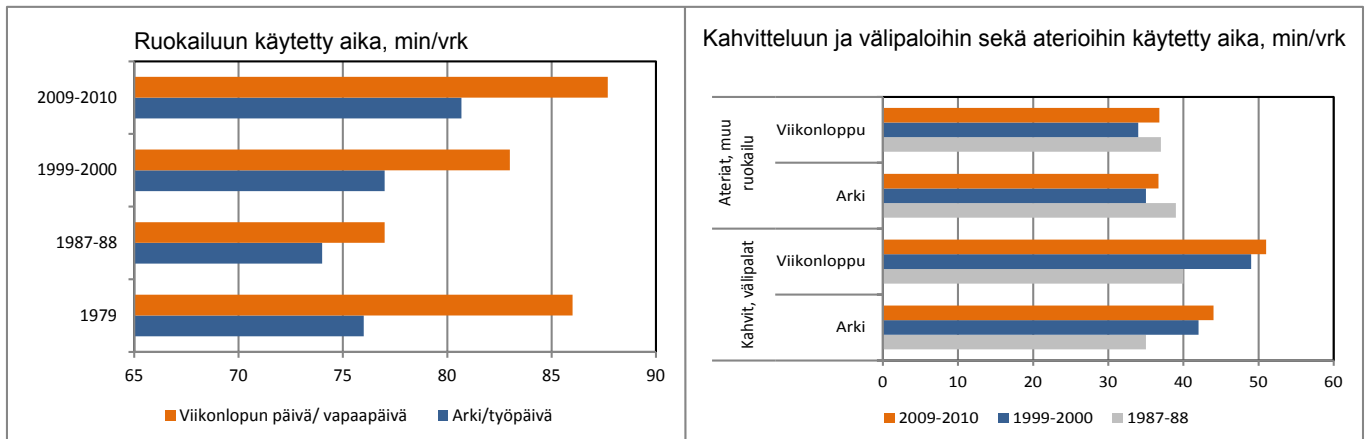
Ruokailuun käytetty aika ja sen muutokset

Koska eri tutkimusten luokitukset eivät mahdollistaneet suoraan ravintolassa ruokailujen kehityksen kuvausta, seuraavassa kuvataan ensin ruokailuun käytettyä aikaa kokonaisuudessaan ja sitten ruokailun ajoittumista vuorokauden eri tunneille. Mukaan on otettu myös tiedot ravintolassa sosiaalisesti kanssakäymiseksi luokitellusta ajasta, koska siihenkin voi liittyä ruokailua. Kuvasta 6 käy ilmi, että arkena syömiseen kaikkineen käytetään vähemmän aikaa kuin viikonloppuna. Vuoden 1979 aineistossa päivät on jaettu työpäiviin ja vapaapäiviin, muiden vuosien aineistoissa arkipäiviin ja viikonloppun päiviin. Näyttää siltä,

5 Havaintoyksiköt ovat tutkimuspäiviä, joiden määrä on eri tutkimuksissa vaihdellut 15 352 päivästä 7 480 tutkimuspäivään.

6 Toimintoluokitus käsittää laajimmillaan 158 luokkaa, sillä se kattaa kaikki päivittäiset toiminnot koko vuorokauden ajalta. Toimintopaikan luokitus on suppeampi, vuonna 1979 se käsitti 5 luokkaa ja 9 luokkaa vuonna 2009–2010, joiden lisäksi erilaisia matkustus- tai liikkumismuotoja eriteltyinä 13 luokkaan. Luokituksia on muutettu EU-harmonisoinnin sekä yhteiskunnan muutosten tuomien tarpeiden vuoksi.

että ero vapaapäivän ja työpäivän välillä on suurempi kuin arjen ja viikonlopun välillä. Se johtuu siitä, että kaikki viikonlopun päivät eivät suinkaan ole vapaapäiviä eivätkä arkipäivät puhtaasti työpäiviä. Kaiken kaikkiaan ruokailu on välttämätön päivittäinen toimi, jossa erot eri vuosien välillä eivät ole kovin suuret. Hienoinen kasvu syömiseen käytetyssä ajassa näyttää johtuvan lähes yksinomaan kahvitteluun ja välipalojen syöntiin käytetyn ajan lisääntymisestä.



*Vuoden 1979 luokitus: työpäivä/vapaapäivä, muina vuosina arki/viikonlopun päivä
Aineisto: ajankäyttötutkimukset 1979, 1987–1988, 1999–2000 ja 2009–2010*

Kuva 6. Ruokailuun käytetty aika arkena ja viikonloppuna vuosina 1979, 1987–1988, 1999–2000 ja 2009–2010.

Ruokailupaikkoja tarkasteltaessa paljastuu mielenkiintoisia eroja nuorten ja ikääntyvien ihmisten välillä. Kuviin 7 ja 8 on koottu tiedot siitä, miten paljon aikaa kukin ikäluokka käyttää ateriointiin eri paikoissa. Kuvat kertovat tilanteesta vuosina 1987–1988 ja 2009–2010. Kahdeksankymmentä luvun lopulla elettiin vahvan talouden ja kulutusjuhlan aikaa, kun taas uusin ajankäyttötutkimus osui jyrkkään taantumaa. Tämä näkyy verrattaessa työpaikka- ja ravintolaruokailuun käytettyjä aikoja näinä kahtena ajankohtana erityisesti työikäisillä. Kuvissa eivät ole mukana kahvitteluun ja välipaloihin käytetty aika eikä ateriointi ”muualla”, jonka osuus on mitätön muilla kuin nuorilla henkilöillä⁷. Ajankäyttötutkimuksessa ruokailu henkilöstöravintolassa on luokiteltu ruokailuksi työpaikalla, joten ravintolassa ruokailu tarkoittaa, että on lähdetty lounaalle työpaikan ulkopuolelle. Siitä johtuneen, että ravintolaruokailun osuus ei nouse työpaikalla ruokailua yleisemmäksi. Molemmissa paikoissa söivät eniten 20–54-vuotiaat.

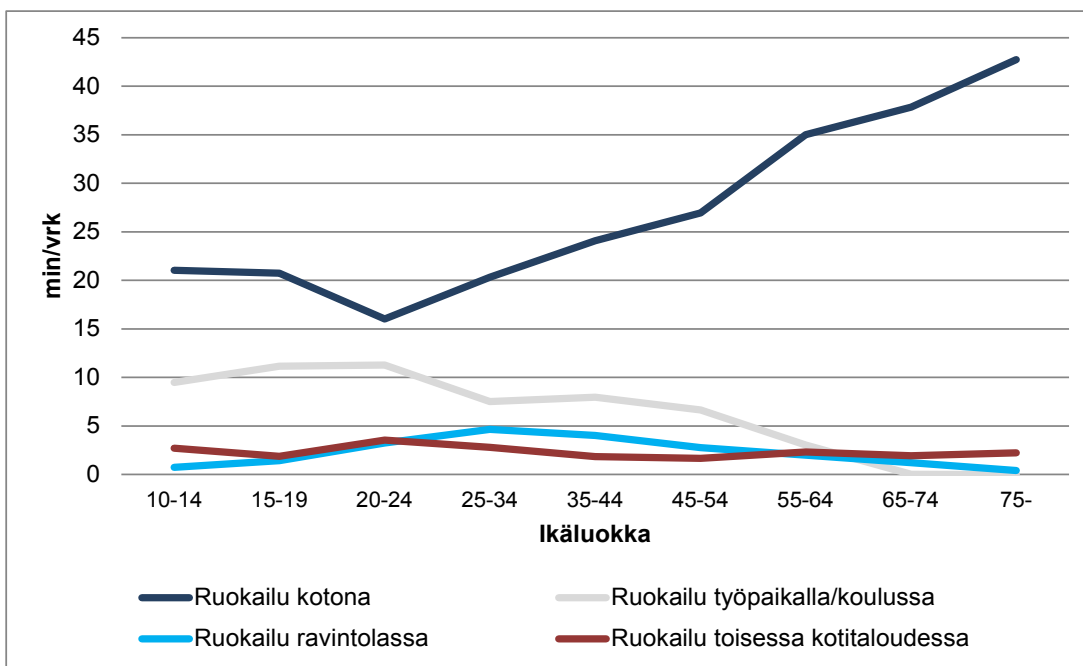
Ravintolassa ruokailevat eniten 25–34-vuotiaat, eikä siinä ole tapahtunut muutosta kuluneen kahdenkymmenen vuoden aikana. Työpaikalla ruokailu on sen sijaan vähentynyt. Se saattaa johtua työttömyyden lisääntymisestä enemmän kuin hakeutumisesta syömään ravintolaan työpaikan ulkopuolelle, sillä ravintolaruokailussa ei ole havaittavaa kasvua.

7 10–19-vuotiaiden ruokailu ”muualla” on tässä kuviossa tulkittu ruokailuksi koulussa.

Kiinnostava piirre on toisessa kotitaloudessa aterioinnin yleisyys varsinkin alle 30-vuotiailla. Se on yhtä yleistä kuin ravintolassa tai koulussa/työpaikalla ruokailu ja on jopa yleistynyt tultaessa tälle vuosituhannelle. Toisessa kotitaloudessa ruokailu tarkoittanee omien vanhempien luona ruokailua ja ehkä myös ystäväporukan ruoanlaitto- ja ruokailuharrastusta. Eläkeikäisten ateriointi on kotikeskeistä. He eivät syöneet kodin ulkopuolella juuri lainkaan vuonna 1987–1988. Kotiaterioihin käytetty aika on kuitenkin vähentynyt, vaikka ravintolaruokailussa ei näy merkkejä kasvusta. Selitys saattaakin piillä siinä, että aterioita on korvattu välipaloilla. Niihin käytettiin vuonna 1987–1988 vajaat 10 minuuttia vähemmän aikaa kuin 2009–2010.

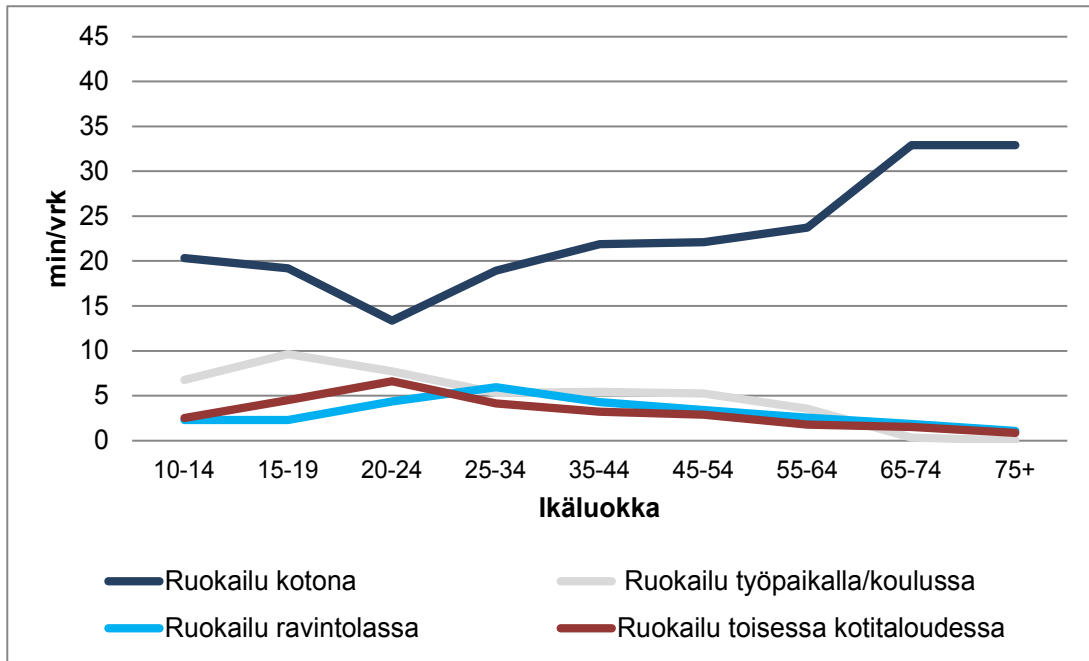
Ruokailuun käytetyn ajan määrässä ei ole suurta eroa naisten ja miesten välillä. Vuonna 1987–1988 ero oli kuusi minuuttia, ja se johtui pääasiassa työpaikalla ja ravintolassa ruokailusta sekä alkoholin nauttimisesta, joihin miehet käyttivät enemmän aikaa. Vuoden 2009–2010 tutkimuksessa erot olivat käytännössä hävinneet muussa paitsi ”muualla” syömisessä, johon miehet käyttivät hiukan enemmän aikaa. Alkoholin nauttimiselle ei tässä tutkimuksessa enää ollut omaa luokkaa.

Pieniä muutoksia on kuitenkin tapahtunut, vaikka ne peittyvät kuvissa 7 ja 8 kotiruokailun suuren mittakaavan vuoksi. Kun otetaan tarkasteluun vain ruokailu ravintolassa, erot tulevat näkyviin selvemmin.



Aineisto: ajankäyttötutkimus 1987–1988

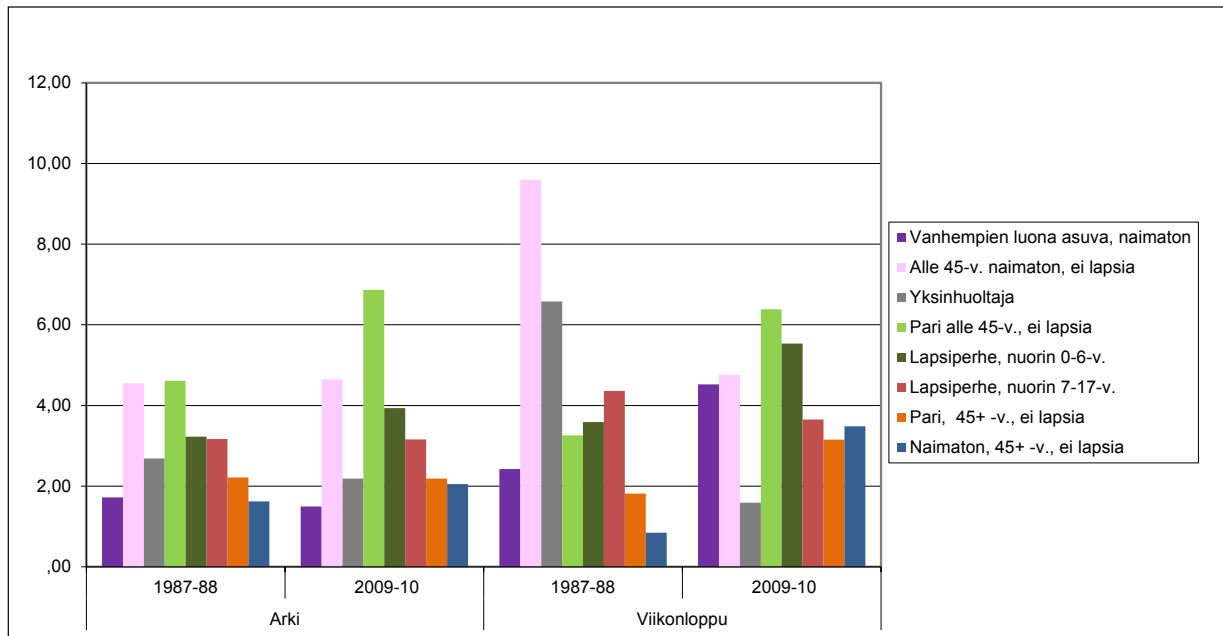
Kuva 7. Ruokailu kotona, ravintolassa ja työpaikalla iän mukaan vuonna 1987–1988.



Aineisto: ajankäyttötutkimus 2009–2010

Kuva 8. Ruokailu kotona, ravintolassa ja työpaikalla iän mukaan vuonna 2009–2010.

Kuvassa 9 kuvataan ravintolaruokailuun käytettyä aikaa elinvaiheen mukaan sekä arkena että viikonloppuna.

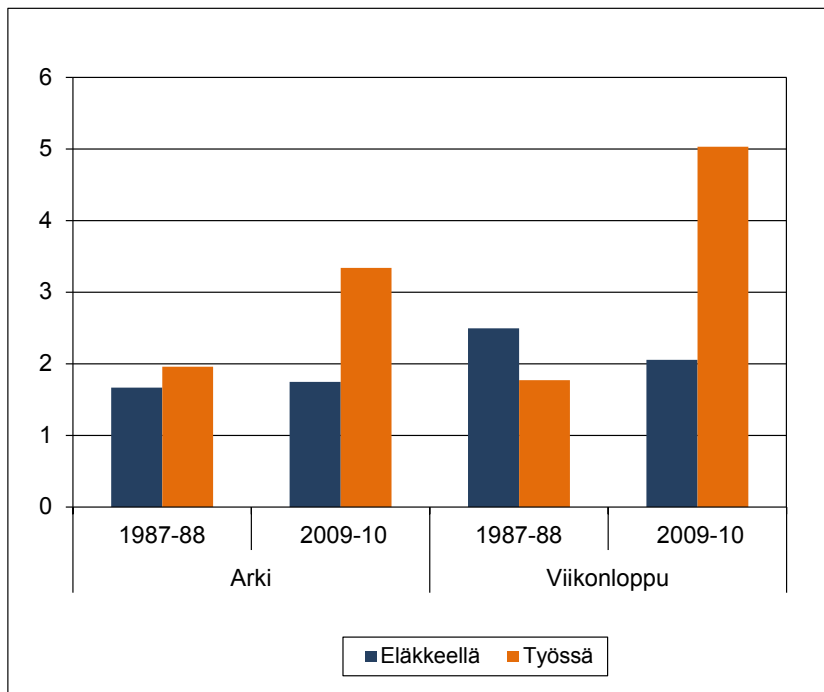


Aineisto: ajankäyttötutkimukset 1987–1988 ja 2009–2010

Kuva 9. Ravintolaruokailuun käytetty aika arkisin ja viikonloppuna, v. 1987–1988 ja 2009–2010, min/vrk/hlö.

Kuvassa ei ole mukana työpaikka- tai opiskelijaravintoloissa käytettyä aikaa, vaan pelkästään ruokailu muissa ravintoloissa. Erot kahden vuosikymmenen välillä ovat erittäin pienet viikolla ruokailussa. Sen sijaan viikonlopun ruokailuissa on havaittavissa prosentuaalisesti varsin merkittävää kasvua, vaikkakaan se ei ole suurta minuuteissa mitattuna. Ravintolassa ruokailua ovat lisänneet huomattavasti lapsettomat nuoret parit, pienten lasten vanhemmat ja ennen kaikkea yli 45-vuotiaat parit ja yksin asuvat. Sen sijaan ruokailua ovat vähentäneet nuoret yksin asuvat ja yksinhuoltajat.

Olimme kiinnostuneita erityisesti 55–64-vuotiaiden ravintolassa ruokailun kehityksestä, sillä tässä ikäluokassa on sekä eläkkeellä olevia että työelämässä olevia. Vertasimme heidän ravintolassa ruokailuun käyttämänsä aikaa vuosina 1987–1988 ja 2009–2010 sekä arkena että viikonloppuna (kuva 10).



Aineisto: Ajankäyttötutkimukset 1987–1988 ja 2009–2010

Kuva 10. Työelämässä ja eläkkeellä olevien 55–64-vuotiaiden ravintolassa ruokailuun käyttämä aika, 1987–1988 ja 2009–2010, min/vrk.

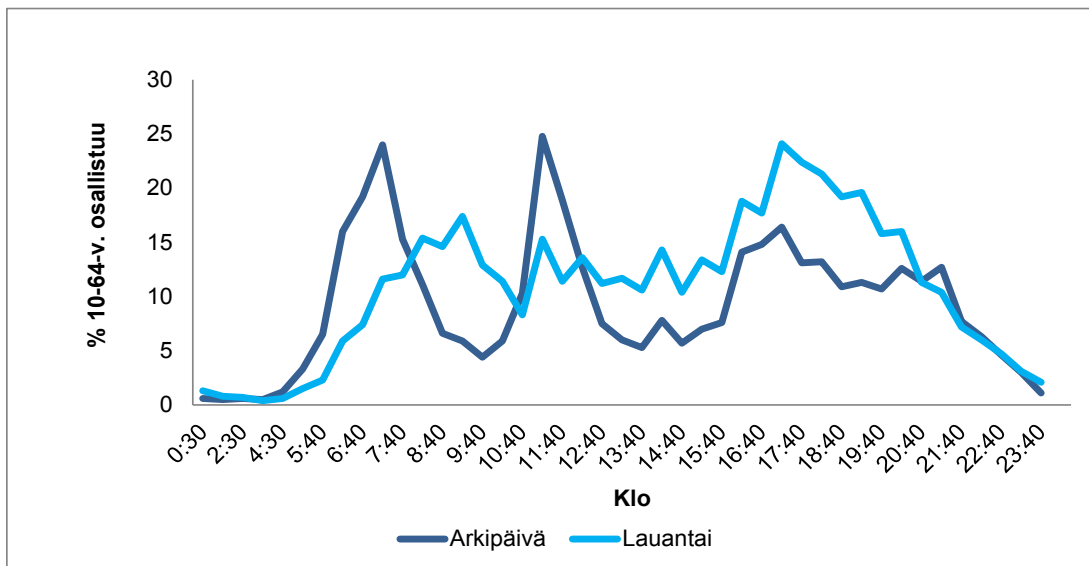
Työssäkäyvät ja eläkeläiset ovat lisänneet ravintolassa ruokailuun käyttämänsä aikaa arkisin, mutta työssäkäyvät ovat lisänneet sitä enemmän, noin 1,7-kertaisesti. Viikonloppuna vain työssäkäyvät ovat lisänneet ravintolassa ruokailuun käyttämänsä aikaa, mutta lähes kolminkertaistaneet sen. Kuvassa 9 näkynyt yli 45-vuotiaiden pariskuntien lisääntynyt ravintolassa käynti selittyisi siten työelämässä olevien käyttäytymisen muutoksella.

4.3 Ruokailun rytmit

Tarvitsemme ruokaa useita kertoja päivässä ravinnon tarpeen tyydyttämiseksi. Ruoka-ajat ovat kulttuurisesti sidonnaisia, kuten nähtiin johdantoluvussa esitetystä kuvista 1 ja 2. Pohjoismaidenkin välillä on eroja. Niitä valottaa tutkimus, jossa selvitettiin lämpimien aterioiden määrää, rakennetta ja ajoittumista kussakin pohjoismaassa 1990-luvun lopulla. Tulokset osoittavat, että Suomessa ja Ruotsissa syödään lämmin lounas kun taas Tanskassa ja Norjassa lounas korvataan voileivillä tms. kylmillä ruoilla (Mäkelä 2002, 77).

Seuraavassa tarkastellaan ruokarytmejä ja niiden muuttumista 1990-luvun lopulta nykypäivään sekä ravintoloissa vietettyä aikaa vastaavalla tavalla. Kuvaukset perustuvat ajankäyttöaineistoihin. Niistä on saatavissa tieto siitä, kuinka moni henkilö osallistui kyseessä olevaan toimintoon kunkin vuorokauden kymmenen minuutin aikana. Kuvaukset kertovat nimenomaan yhteisistä, kollektiivisista rytmeistä, ei yksilöllisistä rytmeistä. Ruokarytmi näyttää erilaiselta viikolla ja viikonlopun päivinä. Se johtuu työ-, koulu- ym. sopimukseen perustuvista ajoista, jotka rytmittävät päivän toimintoja. Sen vuoksi seuraavassa kuvataan erikseen arkipäivien ja viikonlopun ruokarytmit (kuviot 11–15).

Varhaisimmassa vuoden 1979 tutkimuksessa rytmitiedot saatiin vain yhdistetystä henkilökohtaiset tarpeet-luokasta ja episodit vain joka puolen tunnin välein. Henkilökohtaiset tarpeet sisältävät ruokailun, pukeutumisen ja hygienian hoidon. Ravintolaruokailua ei ole erotettu muusta ruokailusta. Kuva 11 antaa suuntaa muutoksesta mutta se ei ole vertailukelpoinen myöhempien vuosien kuvausten kanssa. Tämä johtuu juuri pukeutumiseen ja hygieniaan käytetyn ajan liittämistä ruokailuun. Päivän toimet alkoivat arkisin



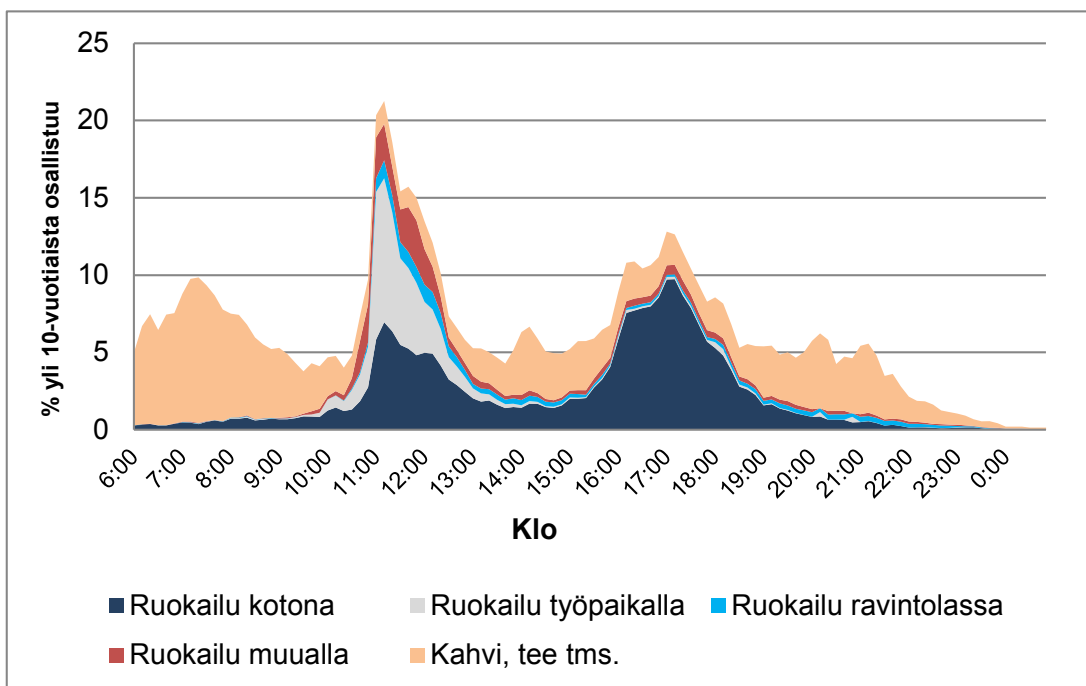
Aineisto: Niemi ym. 1981, taulukot, kuva tekijöiden

Kuva 11. Henkilökohtaiset tarpeet -toiminnon sijoittuminen päivään vuonna 1979.

jo varhain. Arkiaamuisin joka neljäs suoritti amutoimiaan jo ennen seitsemää ja samoin joka neljäs söi lounasta klo 10.40. Ilta-ateria jakaantui pitemmälle ajalle, mutta varsin monilla se ajoittui kello neljän ja viiden välille. Viikonlopun ruokarytmi oli myöhempi, aamupalan huippuaika oli kahdeksan ja yhdeksän aikoihin. Saunan vaikutus rytmiin on nähtävissä lauantapäivää kuvaavasta käyrästä, joka on korkeimmillaan illalla noin klo 18 aikaan.

Kymmentä vuotta myöhemmin tehdyn tutkimuksen tuloksissa on mukana vain ruokailut (kuva 12). Ne jakaantuivat tasaisemmin päivän mittaan ja siksi osallistumisprosentit ovat keskimäärin alhaisempia. Ruokailu ravintolassa muodostaa vain pienen osan keskimääräistä arkipäivää koskevassa kuviossa. Sen sijaan työpaikalla ruokailu noin klo 11 aikaan on selvästi nähtävissä. Kahvittelu ja välipalojen nauttiminen sijoittui aamuun, ilta-päivään ja iltaan. Jotkut korvasivat lounaan ja päivällisen välipalalla. Ruokailu ”muualla” sisältää tässä kuviossa ruokailun toisessa kotitaloudessa.

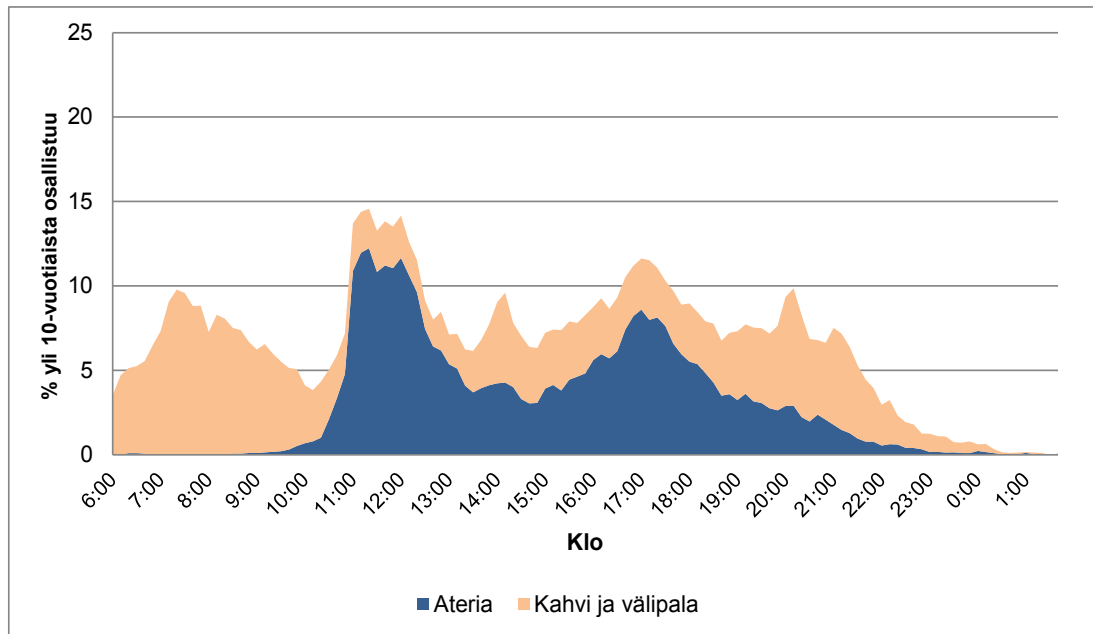
Vuosituhatosen vaihteeseen mennessä arjen ruokarytmi ei ollut voimakkaasti muuttunut, mutta ruokahuiput olivat jonkin verran tasoittuneet. Aamupalaa syötiin jo seitsemältä ja lounas- ja päivällisajat erottuivat selvästi. Jonkin verran useammat korvasivat lounaan tai päivällisen välipalalla kuin kymmenen vuotta aikaisemmin. Lounasajalla oli kaksi huippua puolenpäivän kahden puolen, jolloin molempien aikaan noin 12–13 % söi



Aineisto: ajankäyttötutkimus 1987–1988

Kuva 12. Ruokailurytmi viikolla, vuonna 1987–1988.

lounasateriaa. Uusimmassa vuoden 2009–2010 tutkimuksessa näkyy, että lounasaika on edelleen hiukan laventunut. Kahden aikaan iltapäivällä syötiin aterioita enemmän kuin aiemmin. Muutokset eivät ole kovin suuria, mutta suuntaa näyttäviä (kuva 13).

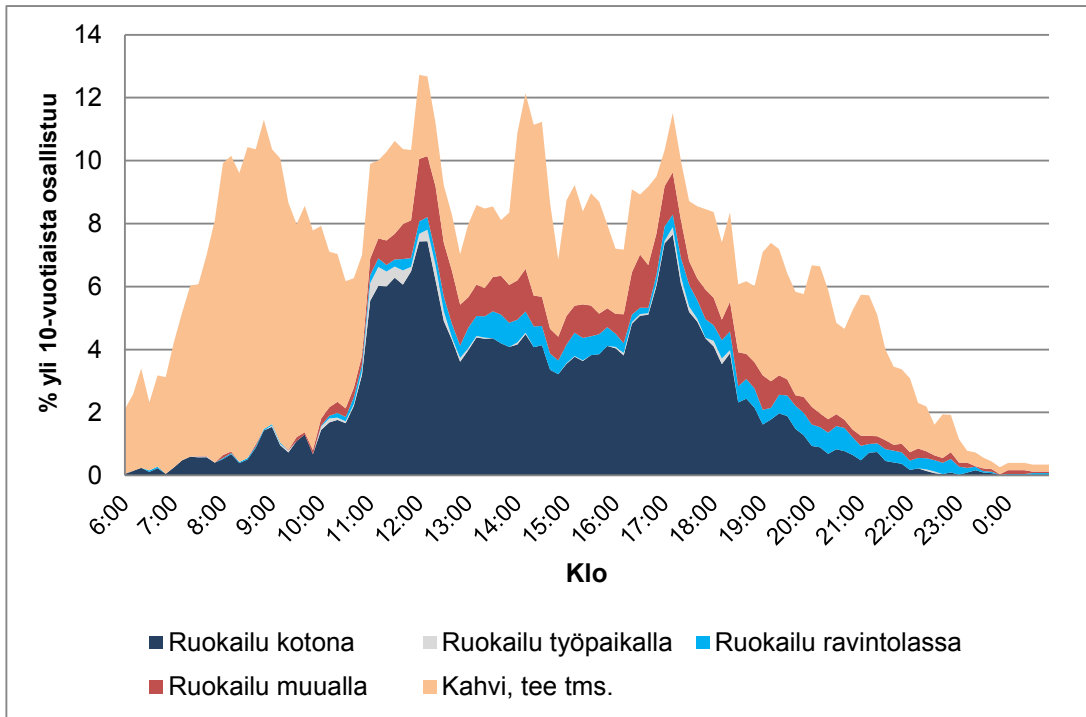


Aineisto: ajankäyttötutkimus 2009–2010

Kuva 13. Ruokailurytmi viikolla vuonna 2009–2010.

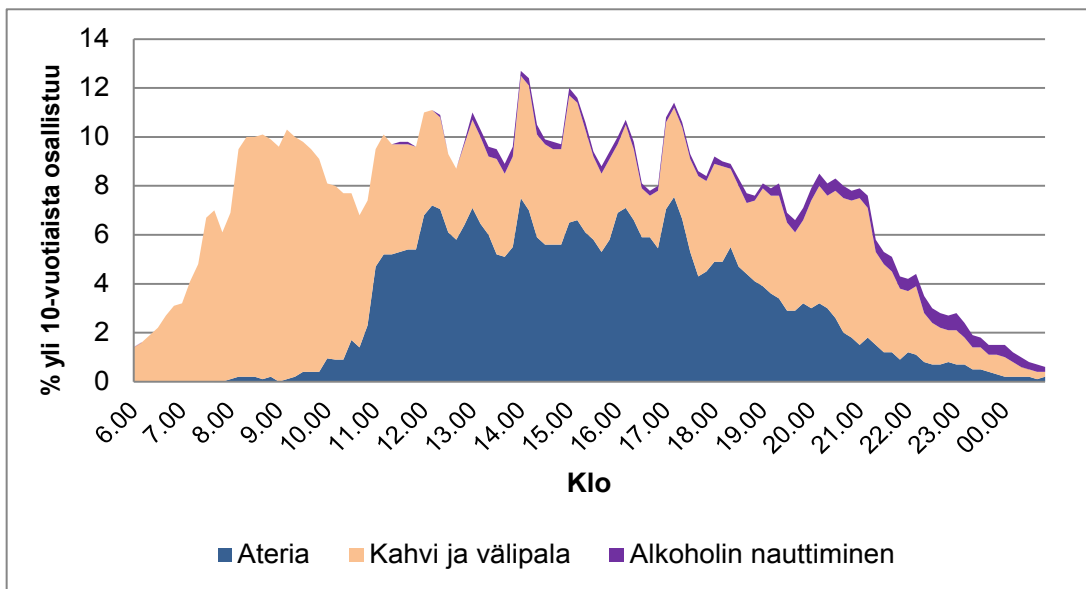
Viikonlopun ruokailurytmissä on tapahtunut suuri muutos 1990-luvulla. Kun 1980-luvun lopulla erottui selvästi vielä lounas- ja päivällisaika, mitään sellaista ei ole enää havaittavissa vuosituhaten vaihteessa. Yhtenäistä rytmiä ei ole. Kukaan syö milloin itselle sopii lounaan tai päivällisen. Kun Amerikassa on kehitetty käsite brunch, me suomalaiset olemme yhdistäneet lounaan ja päivällisen, syömme ”lunneria”⁸. Aamupalat ja jonkin verran iltapalakin erottuu päivärytmissä, mutta muutoin pitkin päivää aina joku tuntuu nauttivan välipaloja. Jotkut näistä aterioista syödään ravintoloissa, jotkut kotona. Kuvat 14 ja 15 kuvaavat lauantain ruokarytmiä. Sunnuntain rytmikuva on varsin samanlainen kuin lauantain. Uusin ajankäyttötutkimus vuodelta 2009–2010 osoittaa, että lauantain ruokarytmi on säilynyt varsin samanlaisena kuin vuosituhaten vaihteessa. Kello yhdentoista aikaan lounasta syövien joukko on kuitenkin hiukan harventunut.

⁸ Sana löytyy myös internetistä: <http://www.urbandictionary.com>. Se tarkoittaa ateriaa, joka yhdistää lounaan ja päivällisen ”A meal combining lunch and dinner. Similar to brunch.” <http://www.urbandictionary.com/define.php?term=brunch>



Aineisto: ajankäyttötutkimus 1987–1988

Kuva 14. Ruokailurytmi lauantaina vuonna 1987–1988.



Aineisto: ajankäyttötutkimus 1999–2000

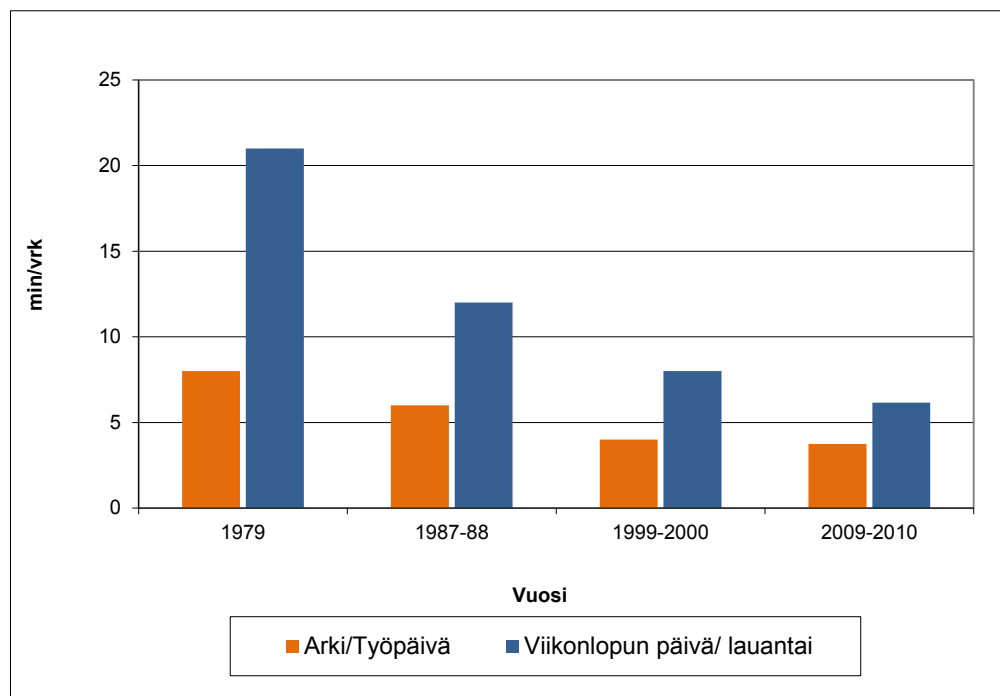
Kuva 15. Ruokailurytmi lauantaina vuonna 1999–2000.

Kuvat esittävät **ateriointia päätoimintona**, mikä tarkoittaa, että ajankäyttöpäiväkirjaa pitävä on määritellyt ruokailun ensisijaiseksi toiminnoksi eikä esimerkiksi ruokailun yhteydessä mahdollisesti tapahtuvaa sosiaalista kanssakäymistä. Tutkimme ajankäyttöaineistoista myös sitä, miten usein ruokailu oli merkitty sivutoiminnoksi. Osoittautui, että aterian syöminen oli vain harvoin sivutoiminto, mutta kahvin ym. välipalan nauttiminen oli merkitty sivutoiminnoksi verrattain usein. Se oli usein sivutoiminto aamulla, jolloin se yhdistyi lehden lukemiseen ja iltapäivällä, jolloin se on voitu yhdistää työn tekoon tai sosiaaliseen kanssakäymiseen. Miehet olivat merkinneet syömiseen useammin sivutoiminnoksi kuin naiset.

Sosiaalinen kanssakäyminen ravintolassa

Sosiaaliseen kanssakäymiseen ravintolassa on ajankäyttötutkimuksissa kiinnitetty huomiota kaikkina vuosikymmeninä. Luokkien nimitysten muuttuminen kuvastaa hauskaasti asenteiden ja käyttäytymismallien muutosta. Vuosina 1979 ja 1987–1988 toimintoluokkia oli kaksi ja ne oli nimetty *Ravintolassa ja tanssimassa käynti* ja *Baarissa istuminen*. Vuosikymmen myöhemmin toiminto oli nimetty *Ravintolassa, pubissa tms. seurusteluksi* ja uusimmassa tutkimuksessa *Kahvilassa ja ravintolassa seurusteluksi*.

Koko maan tasolla tarkasteltuna näyttää siltä, että ravintolassa vietetty aika on kolmenkymmenen vuoden takaisesta tasaisesti vähentynyt (kuva 16). Tämä on seurausta siitä, että entistä harvemmat käyvät ylipäättään ravintolassa viettämässä aikaansa. Osallistujien

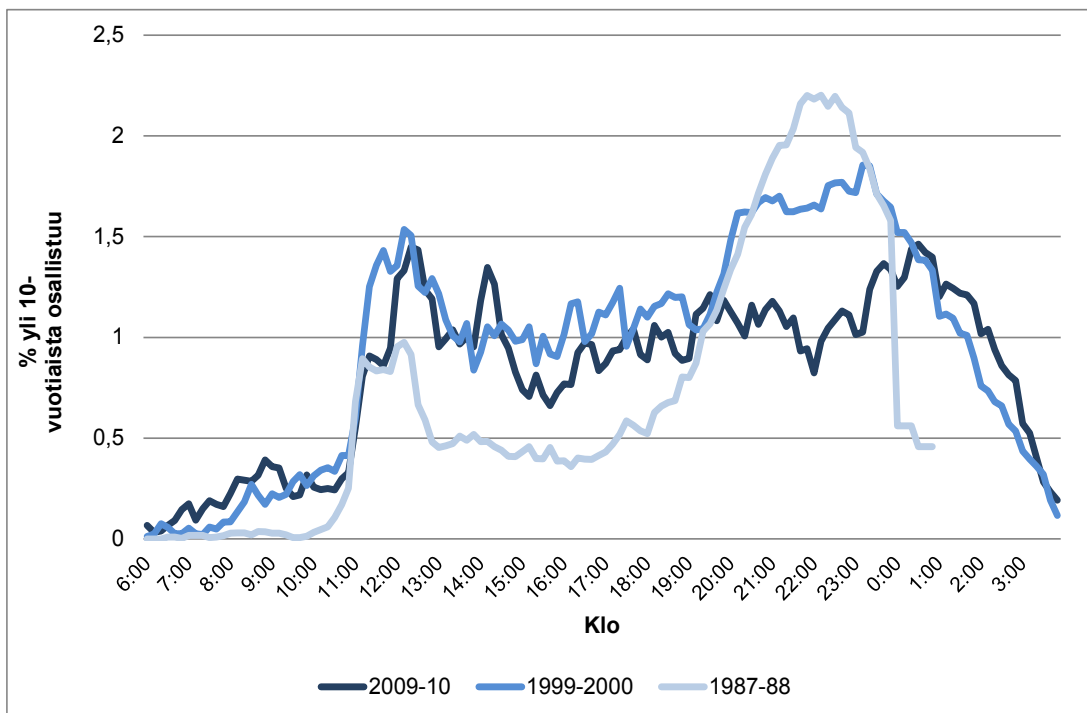


Aineisto: ajankäyttötutkimukset 1987–2010, vuoden 1979 lähde: Niemi ym. 1981, taulukot.

Kuva 16. Ravintolassa ja baarissa seurusteluun käytetty aika vuosina 1979–2009.

hitaaseen mutta vakaaseen vähenemiseen on mahdollisesti syynä väestön ikärakenteen muuttuminen. Vuonna 1979 suuret ikäluokat olivat kolmekymppisinä parhaassa ravintolaiässä. Ravintolassa vietetyn ajan määrä vaihtelee elämänvaiheen mukaan, eikä tämä ilmiö ole vuosikymmenten aikana paljoakaan muuttunut. Uusimmankin tutkimuksen mukaan ravintoloiden, kahviloiden tai pubien suurkuluttajia ovat nuoret yksin asuvat (alle 45-v.) henkilöt. He näyttävät viettävän aikaa niissä sekä viikolla että viikonloppuna. Nuoret lapsettomat parit viettävät näissä paikoissa paljon aikaa viikonloppuisin, samoin yksinhuoltajat. Vähiten aikaa ravintoloissa, kahviloissa ja pubeissa seurusteluun kuluttavat yli 45-vuotiaat pariskunnat. Vuonna 2009–2010 he käyttivät siihen aikaa keskimäärin alle minuutin päivässä, kun taas yksin asuvat alle 45-vuotiaat käyttivät 25 minuuttia.

Ravintolassa seurustelu-aika ajoittuu iltaan. Erot arki- ja viikonloppu-iltojen välillä ovat suuret. 1980-luvun lopulla aikaa vietettiin nimenomaan ravintolassa ja tanssimassa, baareissa vietetyn ajan määrä oli huomattavasti pienempi. Ilta päättyi puolenyön aikaan, koska useimmat paikat sulki silloin ovensa. Muutosta kuvaamaan on kuvaa 17 koottu kaikki ravintolassa vietetty aika, olipa se ruokailua tai muuta seurustelua. Työpaikan henkilöstöravintoloissa ruokailu ei sisälly kuvion ravintolassa oloaikaan. Kuvion käyrät kuvaavat kaikkien päivien keskiarvoa. Prosenttiosuudet ovat verrattain alhaisia, sillä ne on laskettu koko 10 vuotta täyttäneen väestön keskimääräisestä ajankäytöstä vuoden kaikkina päivinä. On varsin paljon ihmisiä, jotka käyvät ravintoloissa vain harvoin tai eivät lainkaan. Kuvan 16 käyrät antavat kuitenkin hyvän kuvan muutoksesta, joka ravintoloiden käytössä on tapahtunut sekä määrällisesti että ajoittumisessa päivän eri tunneille.



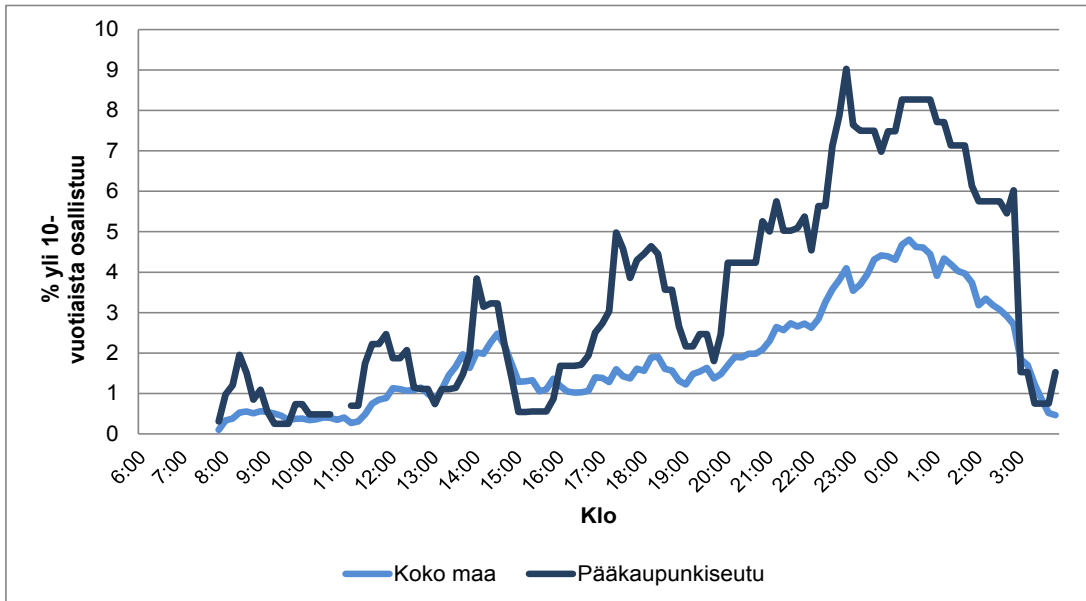
Aineisto: ajankäyttötutkimukset 1987–1988, 1999–2000 ja 2009–2010

Kuva 17. Ruokailu ja seurustelu ravintoloissa, kahviloissa ja pubeissa vuosina 1987–2010.

1980-luvun lopulla oli kapea lounashuippu kello yhdentoista ja puoli yhden välillä ja korkealle nouseva iltahuippu. Iltapäivällä, huippuhetkien välissä, ravintolassa oltiin vain harvoin. Ravintolaan lähdettiin pian klo 18 jälkeen ja ilta päättyi heti puolen yön jälkeen. Vuosituhannen vaihteessa lounashuippu oli kasvanut ja laajentunut ja iltapäivällä ravintolassa vietettiin aikaa huomattavasti enemmän kuin 80-luvun lopussa. Iltahuippu on matalampi mutta ravintolassa viivytettiin pitempään. Uusimman ajankäyttötutkimuksen 2009–2010 mukaan ravintoloissa ja kahviloissa vietetään aikaa melko tasaisesti pitkin päivää. Jonkinlaiset huiput näkyvät lounasaikaan ja illalla puolen yön jälkeen. Lounasaikaan on muodostunut kaksi ruokailuhuippua. Toinen on puolenpäivän aikaan ja toinen klo 14. Jälkimmäinen selittyy viikonlopun, käytännössä lauantain myöhäisemmällä ruokailuajalla, eli ”lunnerilla”. Tästä ilmiöstä oli aavistus jo vuoden 1987–1988 rytmissä, jossa ravintolassa syötiin nimenomaan klo 14 paikkeilla. Seurustelu ravintolassa iltaisin näyttää alkavan edellistäkin myöhemmin ja jatkuu hiukan pitempään. Ravintolarytmi on kaiken kaikkiaan vuosikymmenten aikana tasoittunut, siirtymää on tapahtunut illasta iltapäivään. Todennäköisesti tämä merkitsee ruokailun lisääntymistä ja juomisen vähentymistä ravintoloissa. Aamupalojen yleistynyt nauttiminen ravintolassa johtuu pääasiassa loma- ja työmatkojen hotelliaamupaloista.

Alueittaisia eroja

Edellä kuvattiin ravintolassa vietettyä keskimääräistä aikaa, mistä kävi ilmi, että viikonloppujen ravintolaruokailu- ja seurustelukäytännöt poikkeavat merkittävästi muista päivistä. Ravintolaillat painottuvat viikonloppuihin. Ruokailu sen sijaan ei vaihtele samassa mitassa, mutta ajoitus kuitenkin vaihtuu myöhäisempään iltapäivään, kuten kuva 18 osoittaa. Koko maan keskimääräistä ajankäyttöä kuvaava käyrä osoittaa, että lounas on siirtynyt myöhempään iltapäivään. Pääkaupunkiseutu eroaa selvästi muusta maasta ravintolakäynneissä. Kodin ulkopuolella syödään enemmän, myös aamupalaa, ainakin lauantaisin. Ruokailulla näyttää olevan ainakin kolme tyypillistä ajankohtaa: normaali lounas-aika puolenpäivän aikaan, toinen noin klo 13 ja 15 välillä ja kolmas ruoka-aika on 18 ja 20 välillä. Muualla maassa syödään useimmin vain lounasaikaan ulkona. Tätä selittänevät pitkät välimatkat ja vähäisempi ravintoloiden tarjonta sekä niihin sopeutunut elämäntyyli.



Aineisto: ajankäyttötutkimus 2009–2010

Kuva 18. Ruokailu ja seurustelu ravintolassa, kahvilassa ja pubissa pääkaupunkiseudulla ja koko maassa lauantaina, vuonna 2009–2010.

Pääkaupunkiseudulla ulkona syömiseen käytetään viikonloppuisin aikaa kaksi kertaa enemmän kuin maassa keskimäärin, mutta viikolla erot maan eri osien välillä eivät ole kovin suuret. Muu sosiaalinen kanssakäyminen jakaantuu tasaisemmin maan eri osien välillä. Taulukossa 7 esitetään ravintolassa ruokailuun ja sosiaaliseen kanssakäymiseen käytetty aika eri suuralueilla. Eroja on sekä vietetyn ajan määrässä että sen jakautumisessa viikolle ja viikonloppuun.

Ravintolassa ruokailussa viikonloppun ja arkipäivien välillä on suuret erot pääkaupunkiseudulla ja Pohjois-Suomessa, mutta varsin pienet muualla Suomessa. Se kertonee ruokailutilanteiden ja ulkona syömisen syiden eroista. Pääkaupunkiseudulla on helppoa mennä ulos syömään vapaa-aikana. Muualla Suomessa ulkona syöminen liittyy ehkä muuhun taajamassa käyntiin, esimerkiksi ostosreissuihin tai vastaavaan, jonka vuoksi ollaan jo valmiiksi poissa kotoa. Kiinnostavaa on, että Länsi-Suomessa ja muualla Etelä-Suomessa ravintolassa ruokaillaan viikolla enemmän kuin viikonloppuna. Ulkona syöminen liittyy siis pääasiassa työaikaan. Suuret hajontaluvut osoittavat ravintolassa syömisen suuria vaihteluita väestön ja vuoden eri päivien kesken. Hajonnat ovat suuremmat viikonloppuja kuin arkea koskevissa ajankäytöissä, mikä johtuu juuri säännöllisen työaikaisen ulkona syömisen eroja tasaavasta vaikutuksesta.

Sosiaalisessa kanssakäymisessä arjen ja viikonloppun ero on mitätön esimerkiksi Pohjois-Suomen alueella. Sama erojen pienuus koskee myös muuta Etelä-Suomea. Ravintolassa vietetään aikaa saman verran, olipa arki tai viikonloppu.

Taulukko 7. Ravintolassa tai kahvilassa vietetty aika v. 2009–2010, yli 10-v. väestö, keskimäärin min/vrk.

		RUOKAILU		SEURUSTELU	
		min/vrk	Std.Deviation	min/vrk	Std.Deviation
Pääkaupunkiseutu	Arki	3,7	15,9577	3,7	28,9027
	Viikonloppu	8,6	29,0608	10,2	49,4164
Pohjois-Suomi	Arki	2,0	9,5699	5,7	34,2763
	Viikonloppu	5,0	18,4855	5,4	27,7617
Muu Etelä-Suomi	Arki	3,1	13,5937	5,0	33,1390
	Viikonloppu	2,6	11,6246	5,0	33,2512
Länsi-Suomi	Arki	3,0	12,8659	2,9	25,7270
	Viikonloppu	2,8	13,6178	6,5	38,6756
Itä-Suomi	Arki	2,3	12,7134	0,4	4,7211
	Viikonloppu	2,6	12,7585	2,9	23,4706
Koko maa	Arki	2,9	13,3950	3,7	28,5357
	Viikonloppu	4,1	17,8287	6,2	36,8377

Aineisto: ajankäyttötutkimus 2009–2010

4.4 Kodin ulkopuolella ruokailuun käytetyt kulutusmenot

Tässä luvussa esitetyt tulokset perustuvat Tilastokeskuksen kokoamiin kulutustutkimusten aineistoihin. Kulutustutkimus on noin viiden vuoden välein toteutettava kotitalouksien kulutusmenoja selvittävä tutkimus. Koko maata edustavaan otokseen perustuvia aineistoja on saatavissa vuodesta 1966 ja keskenään vertailukelpoisia aineistoja vuodesta 1985. Viimeisin kulutustutkimus on tehty vuonna 2006 ja seuraava, nyt tekeillä oleva tutkimus koskee vuotta 2012. Viimeisimmässä tutkimuksessa tiedot saatiin 4 007 taloudelta. Aineisto kootaan haastattelemalla kotitalouden kulutuksesta pääosin vastuussa olevaa henkilöä, jolloin kysytään harvemmin kuin kerran kuussa tehtävien hankintojen määrää ja niihin käytettyjä rahamenoja. Kotitalouteen jätetään tilikirja, johon kaikki kulutusmenot merkitään kahden viikon ajalta. Uusimmissa tiedonkeruissa kotitalouksia on pyydetty liittämään kauppakuitteja tilikirjan ohkeen sen sijaan, että kaikkia ostoksia täytyisi eritellä tilikirjaan. Menot luokitellaan yksityiskohtaisesti harmonisoidun kansainvälisen luokituksen mukaan (coicop).

Kodin ulkopuoliseen ruokailuun käytettyjä rahamenoja ja niiden muutosta on kuvattu kattavasti Tilastokeskuksen viimeisimmän kulutustutkimuksen raportissa (Ahlqvist & Ylitalo 2009). Elintarvikkeiden ja aterioiden kulutusta käsittelevässä luvussa todetaan, että elintarvikkeisiin käytettyjen rahamenojen osuus on pienentynyt vuodesta 1985 vuoteen 2006 hieman alle 20 prosentista runsaaseen 12 prosenttiin kulutusyksikköä kohti. Väestöryhmien väliset erot ovat supistuneet. Vuonna 1985 meno-osuudet vaihtelivat 13:sta 29 prosenttiin. Erot olivat suurimmat nuorimpien (17–24-v.) ja vanhimpien (75+v.) ikäryhmien välillä. Vuonna 2006 elintarvikkeiden meno-osuudet vaihtelivat 11 ja 15 prosentin

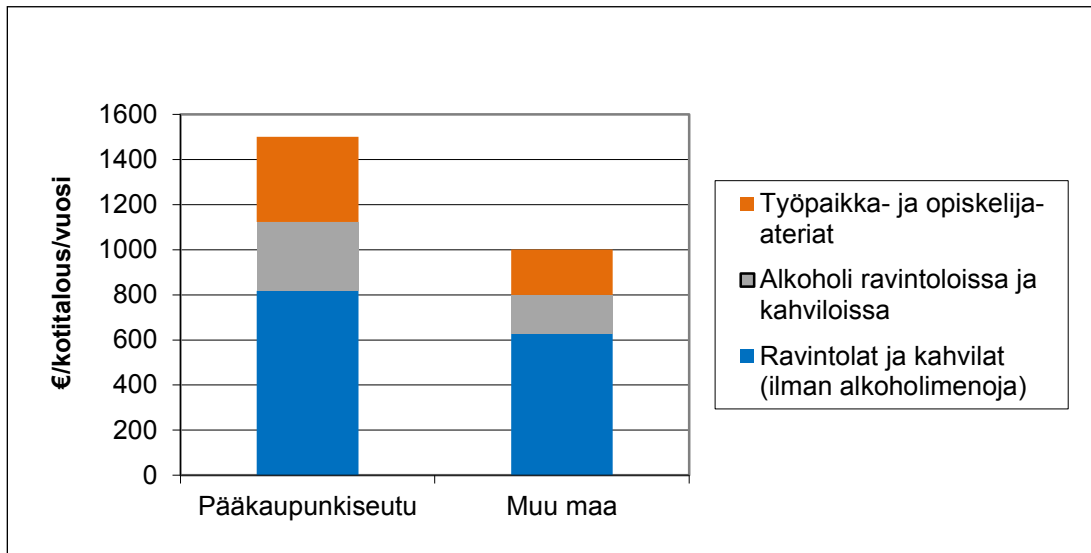
välillä. (Melkas 2009, 87–89.) Sosioekonomisen aseman mukaan lasketut erot olivat myös supistuneet, mutta eivät yhtä paljon kuin iän mukaan eriteltyinä. Erityisesti työttömillä kulutusmeno-osuus oli pysytellyt 16 prosentin tuntumassa 2000-luvulla. Valmisruokien meno-osuus oli kasvanut tasaisesti ja niissä eniten valmiiden aterioiden osuus. Vuonna 2006 se oli jo lähes puolet (46 %) valmisruokien ostoista. (Melkas 2009, 96.) Valmiiden aterioiden ostoja olivat kasvattaneet erityisesti iäkkäät yksin asuvat henkilöt (Varjonen & Raijas 2009, 23).

Kodin ulkopuolisen ruokailun meno-osuus kulutusyksikköä kohden on pysytellyt 45 prosentin tasolla vuodesta 1985 lähtien. Viimeisimmän kulutustutkimuksen mukaan osuus olisi laskenut prosentin vuodesta 2001 vuoteen 2006. Kansantalouden tilinpidon mukaan laskua ei olisi tapahtunut, vaan päinvastoin prosenttiyksikön nousu. Ravintolakulutukseen on laskettu mukaan ravintoloissa kulutettu alkoholi. Tutkija arvelee, että tutkimukseen osallistuneet kotitaloudet eivät ole muistaneet merkitä tilikirjaan kaikkia ulkona syömisen menojaan ja että erityisesti alkoholijuomia on saatettu eri syistä aliraportoida. Muutoksen arviointia vaikeuttaa myös alkoholin hintojen muutokset. (Melkas 2009, 96.)

1990-luvun laman vaikutus kodin ulkopuoliseen ruokailuun näkyi kulutuskysynnän notkahduksena erityisesti nuorimmilla ikäluokilla, mutta kulutus on palannut laman jälkeen aiemmalle tasolle. Sen sijaan ulkona syömisen rakenteessa on tapahtunut suuri muutos vuoden 1985 jälkeen. Lamasta johtunut kysynnän lasku koski ainoastaan työpaikka- ja opiskelija-aterioita, mikä saattoi johtua työttömyyden kasvusta. Ravintoloiden ja kahviloiden palvelujen kulutus muuttui vuosina 1985–1995 vain vähän ja lähti sen jälkeen kasvuun. Työpaikka- ja opiskelija-aterioiden kulutus on sen sijaan pysytellyt samalla tasolla, jolle se laski laman aikana. Ravintolaruokailun kasvun voidaan olettaa korvanneen työpaikka- ja opiskelija-ateriointia (Melkas 2009, 98.) Ravintola-toimialan näkökulmasta lama vähensi myös muuta ravintolaruokailua (Lankinen, kommentti 9.12.2011). On huomattava, että osa ravintolapalvelujen käyttöä on yritysten välistä ja tähän lama varmastikin vaikutti. Kulutustutkimus tarkastelee vain kuluttajien omia ravintolamenoja, ja niidenkin raportoinnissa saattaa olla puutteellisuuksia, kuten Melkas toteaa.

Seuraavassa tarkastellaan lähemmin viimeisen eli vuoden 2006 kulutustutkimuksen tuloksia. Ajankäyttötutkimus osoitti, että pääkaupunkiseudulla vietetään huomattavasti enemmän aikaa kahviloissa ja ravintoloissa kuin muualla Suomessa. Kulutustutkimus osoittaa, että myös rahaa kuluu ravintoloihin enemmän pääkaupunkiseudulla. Kaikkein suurin ero suhteellisesti on työpaikka- ja opiskelija-aterioissa, joihin rahaa kuluu lähes kaksinkertaisesti muuhun maahan verrattuna. Tämä johtuu siitä, että pääkaupunkiseudulla sijaitsee maan suurin yliopisto ja useita ammattikorkeakouluja opiskelijaravintoloinneen. Työpaikkojakin on suhteellisesti eniten. Sen sijaan ravintolaruokailuun rahaa käytetään vain noin kolmasosan enemmän kuin muualla Suomessa ilman alkoholimenoja (kuva 19). Alkoholiin kuluu pääkaupunkiseudulla jälleen lähes kaksinkertaisesti enemmän rahaa. Tosin usein muistutetaan, että alkoholikuluja ei ehkä ilmoiteta yhtä tarkasti

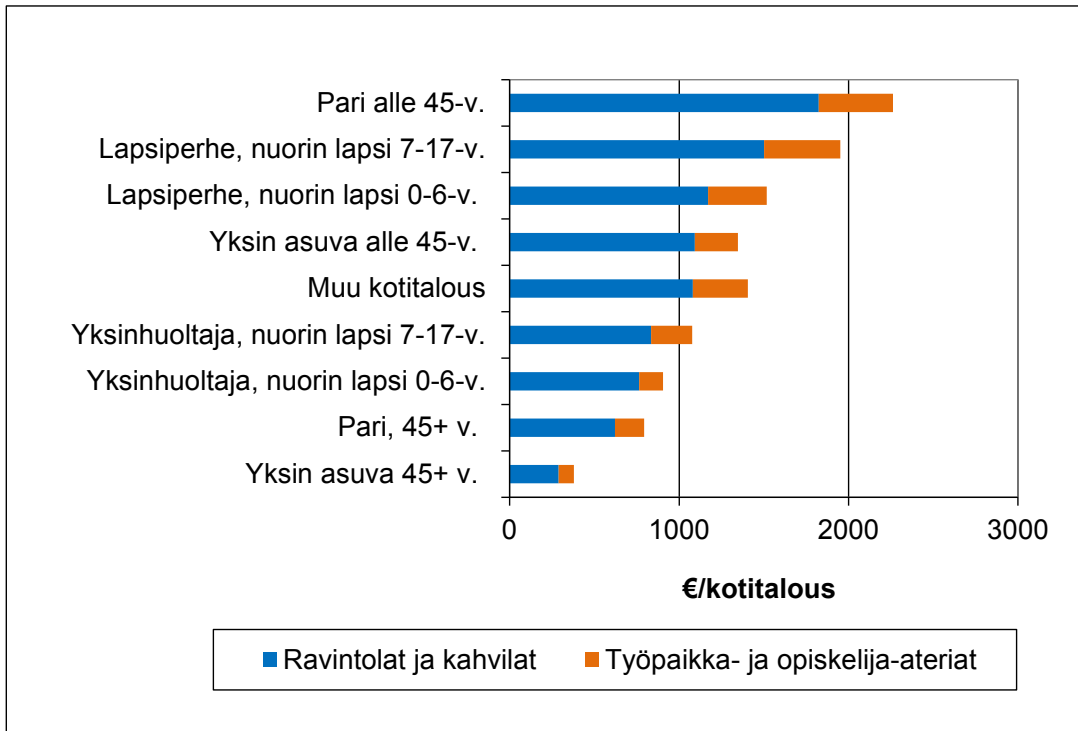
kuin muita menoja, joten suhdelukuun on suhtauduttava varauksella. Toisaalta, ilmoittaisivatko ihmisen muualla Suomessa huonommin alkoholimenonsa kuin pääkaupunkiseudulla? Ehkä osa selitystä löytyy siitä, että muualla Suomessa ravintoloihin on useammin pitkä matka eikä julkista liikennettä ole, joten on turvaututtava oman auton käyttöön.



Aineisto: Kulutustutkimus 2006

Kuva 19. Kodin ulkopuoliseen ruokailuun käytetyt rahamenot vuonna 2006.

Pääkaupunkiseudun muuta maata nuorempi väestörakenne selittänee myös osan eroista. Kuvassa 20 esitetään ulkona syömisen menot perhetyypeittäin. Yksin asuvia ja useamman henkilön talouksia ei tutkimuksissa yleensä verrata suoraan vaan käytetään arvoja, jotka on saatu suhteuttamalla menot kotitalouden kulutusyksiköiden määrään. Kulutusyksiköiksi muuntaminen tarkoittaa esimerkiksi, että talouden ensimmäinen aikuinen saa arvon 1 ja muut yli 13-vuotiaat jäsenet 0,5. Tätä nuoremmat saavat arvon 0,3. Mielestämme tällainen laskelma ei anna oikeaa kuvaa esimerkiksi kahden hengen talouksista silloin kun on kyse ravintolassa tai kahvilassa ruokailusta, sillä molemmat maksavat saman taksan mukaan ruoastaan ja juomastaan. Järkevämpää olisi siis jakaa kulutetut rahamäärät henkilöluvulla. Tällöin kuitenkin kohdataan uusi ongelma lasten ravintolakulutuksessa. Perheen elämäntyylin mukaan lapsia viedään mukaan ravintolaan usein tai harvoin. Eri-ikäiset lapset voivat syödä aikuisten tai lasten annoksia, jotka ovat yleensä vähän edullisempia. Näiden ongelmien välttämiseksi päädyimme kuvaamaan ravintolamenoja kotitaloutta kohden, mutta ilmoitamme kuvan alla kunkin perhetyypin keskimääräisen jäsenten lukumäärän.



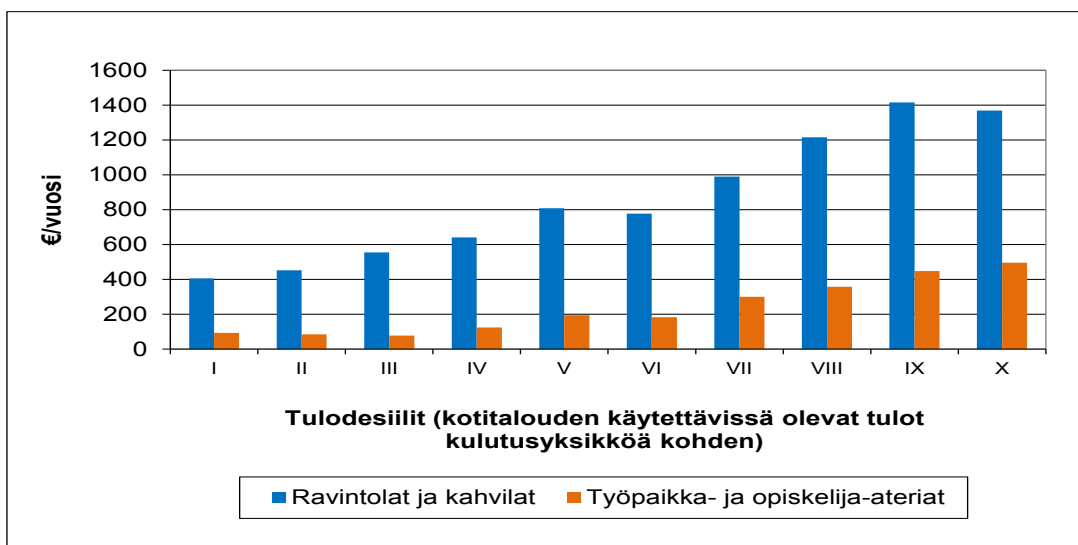
Aineisto: Kulutustutkimus 2006

Kuva 20. Kodin ulkopuoliseen ruokailuun käytetyt rahamenot perhetyypin mukaan, vuonna 2006

Kotitalouden koko: lapsiperhe, nuorin 0–6: 4,01; lapsiperhe, nuorin 7–17: 3,81; yksinhuoltajatalous, nuorin 0–6: 2,65; yksinhuoltajatalous, nuorin 7–17: 2,61; muu kotitalous 3,53 henkilöä.

Nuoret lapsettomat pariskunnat käyttävät eniten rahaa ulkona syömiseen, mutta verrattain paljon siihen käyttävät myös lapsiperheet. Iäkkäämmät henkilöt, olivat he yksin asuvia tai pariskuntia käyttävät vähiten rahaa kodin ulkopuoliseen ruokailuun. Tämä näkyy erityisen hyvin verrattaessa alle ja yli 45-vuotiaita. Alle 45-vuotias yksin asuva käyttää ravintoloihin ja kahviloihin rahaa 3,8-kertaisesti verrattuna yli 45-vuotiaisiin yksin asuviin. Vastaava ero pariskunnilla on lähes kolminkertainen. Eroa lisää työpaikka- ja opiskelija-aterioihin käytetyn rahan määrä, jota yli 45-vuotiaiden keskuudessa alentaa ryhmään kuuluvat eläkeläiset. Nämä tulokset ovat hyvin yhteensopivia ajankäyttötutkimusten tulosten kanssa.

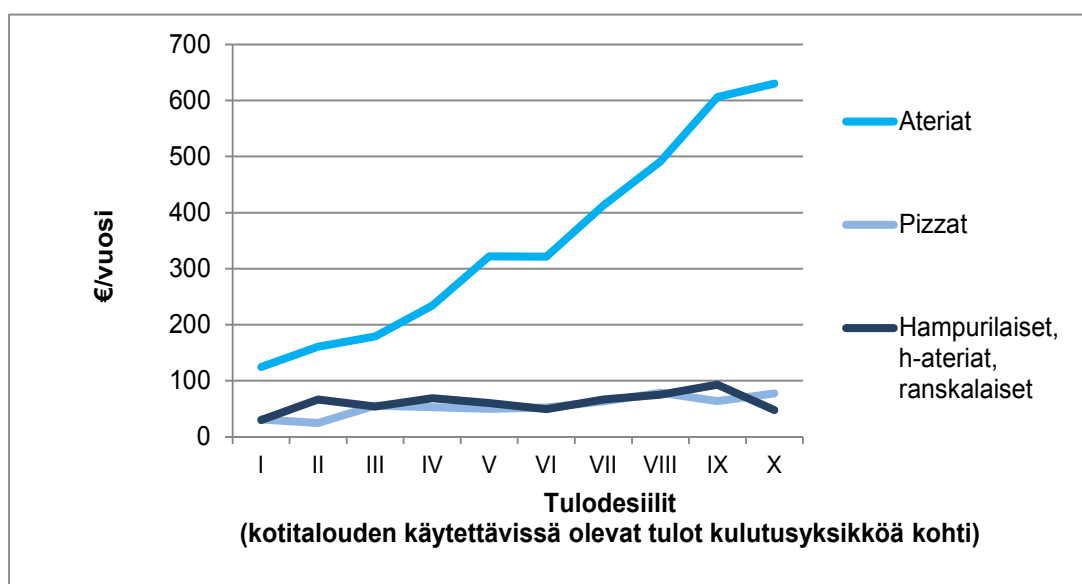
Useissa tutkimuksissa on todettu, että ravintoloissa käyntien useus ja rahamenot ovat yhteydessä tuloihin. Ravintolapalvelujen käyttö on tulo- ja hintajoustavaa. Tulodesiileittäin ravintolamenot nousevatkin melko tasaisesti (kuva 21). Työpaikka- ja opiskelija-aterioihin käytetyt kulutusmenot ovat linjassa ravintola- ja kahvilamenojen kanssa. Se kertoo siitä, että suurimmat tulot ovat työssäkäyvien talouksissa. Alempiin desiileihin kuuluu enemmän työelämän ulkopuolella olevia talouksia. Ylimmän desiilin kohdalla ravintolamenot kaartuvat laskuun. Se johtuu siitä, että tässä desiilissä on ylivoimaisesti eniten pariskuntia, joiden viitehenkilö on yli 45-vuotias. Nämä käyvät keskimäärin harvemmin ravintolassa, kuten kuvasta 20 käy ilmi.



Aineisto: Kulutustutkimus 2006

Kuva 21. Kodin ulkopuoliseen ruokailuun käytetyt rahamenot tulodesiileittäin, vuonna 2006.

Johtuvatko ylimpiin desiileihin kuuluvien talouksien suuremmat ravintolamenot siitä, että he syövät useammin ulkona vai siitä, että he syövät kalliimmista ravintoloissa? Kulutustutkimus ei anna tähän suoraa vastausta, koska luokitukset eivät perustu ravintolatyyppeihin. Hampurilaiset ja pikaruoka sekä pizzat on kuitenkin luokiteltu erikseen ravintoloiden kulutusmenoissa. Kuvassa 22 esitetään ravintoloissa nautittuihin aterioihin, pizzoihin ja hampurilaisiin käytetyt rahamenot desiileittäin. Kuvan taustalla olevissa luvuissa eivät ole mukana henkilöstö- tai opiskelijaravintoloiden annokset.



Aineisto: Kulutustutkimus 2006

Kuva 22. Aterioihin, hampurilaisiin ja pizzoihin käytetyt kulutusmenot ravintoloissa vuonna 2006.

Tulos osoittaa, että ero syntyy nimenomaan ruokaravintoloissa käynneistä. Pizzerioissa ja hampurilaisravintoloissa vierailut kuuluvat koko kansan käytäntöihin, sillä erot desiilien välillä ovat pienet. Kun tarkastelimme pizzoihin käytettyjä ravintolamenoja vuodesta 1985 lähtien, tuli näkyviin kehityskaari, jossa pizza muuttuu ylempien tuloluokkien ruoasta koko kansan pizzaksi. Suhteutettaessa ylimpään desiiliin kuuluvien pizzamenot kaikkien muiden desiilien pizzamenoihin erot olivat suurimmat vuosina 1985 ja 1990 keskimäärin puolitoistakertaiset. Sen jälkeen erot pienenevät ja olivat vuonna 2006 enää keskimäärin 66 %. Erot tasoittuivat eniten vuosien 2001 ja 2006 välillä.

5 TULOSTEN POHDINTA JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Ravintolan pitäminen on ikivanha toimiala, joka on kokenut monia muutoksia eri aikoina, mutta jolle on aina ollut tarvetta ja kysyntää. Se toteuttaa yhtä elämisen ja sosiaalisen kanssakäymisen perustehtävää. Suomessa ala on viime vuosikymmeninä muuttunut voimakkaasti. Vielä 1960-luvulla ravintolaan mentiin sekä syömään että näyttäytymään. Ravintolassa käyntiä varten pukeuduttiin pikkutakkiin ja siellä käyttäytyttiin arvokkaasti. Itsepalvelua ei juuri ollut, vaan ravintoloiden asiakkaat tekivät tilauksensa pöydissä ja tarjoilijat toivat ruoka-annokset pöytiin. Vähitellen kuluttajat ovat alkaneet käydä ravintoloissa vain ”ulkona syömässä” ja itsepalvelun eri muodot ovat lisääntyneet. Termin vaihdos ulkona syömiseksi kuvaa sen luonteen muuttumista muotoihin sidotusta ja vain tiettyjä väestöryhmiä koskevasta ruokailusta epämuodollisemmaksi ja koko väestöä koskevaksi käyttäytymistavaksi. Tämän on saanut aikaan ravintola-alan sääntelyn vapauttaminen, väestön vaurastuminen ja ruokapaikkojen monipuolistuminen siten, että erilaisille ihmisille löytyy paikkoja, joissa voi tuntea olonsa kotoiseksi. Muutos tapahtui 1970- ja 1980-luvuilla, jolloin pikaruokaravintolat ja pizzeriat levittyivät Suomen kaupunkeihin.

Selkeyttä käsitteisiin

Ulkona syömistä tutkiessamme olemme törmänneet, erityisesti kansainvälisessä tutkimuskirjallisuudessa käsitteelliseen sekavuuteen, joka voi olla seurausta tutkimuksen nuoruudesta siten, ettei alalle ole ennättänyt vakiintua sisällöltään yhtenäisiä käsitteitä. Toisaalta se voi olla myös osoitus siitä, että ulkona syömiseen sisältyy monia eri merkityksiä ja ulottuvuuksia, joita eri tieteenalat tutkivat juurikaan toistensa kanssa keskustelematta. Niinpä taloustieteen traditiossa ulkona syömisellä on eri nimitys kuin sosiologian tai ravintola- ja majoitusalan tutkimuksissa.

Suomalaista tutkimusta on niukahkosti ja sen tunnuspiirre näyttää olevan suomenkielisten käsitteiden suppeus ja tietynlainen kaavamaisuus, joka on ehkä perintöä ravintoloiden tiukan sääntelyn ajoilta. Kaikki ruokapaikat on määritelty ravintoloiksi tai kahviloiksi, olipa kyse pikaruokapaikoista tai olutkuppiloista. Puhekielen termistö on huomattavasti kuvaavampi ja rikkaampi. Niinpä tässä tutkimuksessa olemme muun muassa pohtineet, miten suomentaa informal eating out tai eating-out outlet ja päätyneet *epämuodollinen ravintolaruokailu* ja *ruokapaikka*-käsitteisiin. Nämä ovat ilmauksia, jotka kuvaavat ravin-

tola-alan muutoksia ja kuluttajien käyttäytymisen muutoksia muodollisemmasta ravintolaruokailusta ulkona syömiseen. Ruokaravintoloissa jakoa muodollisen ja epämuodollisen ruokailun välillä edustavat englanninkieliset ilmaukset fine dining ja casual dining, joille ei myöskään ole hyviä vastineita suomenkielessä. Tässä tutkimuksessa on käytetty Mertasen suosituksista gourmet-ravintolaa fine diningin korvikkeena. Termien kehittäminen olisi suomalaisen ruokapalvelualan tutkimuksen tehtävä ja siinä alan ammattikorkeakoulut ovat tärkeässä asemassa.

Käsitteistön täsmentäminen tulee sitäkin tärkeämmäksi, kun alalla kehitetään koko ajan uusia ruokapalvelukonsepteja, jotka sijoittuvat supermarketmyynnin ja ravintolamyynnin väliin. Toisaalta take away -ruoan hidaskasvu ruokaravintoloissa osoittaa, että ruokaravintolaan tullaan pääsääntöisesti muista kuin ”on nälkä, pitää saada jotain syötävää” -syistä. Amerikkalaiset tutkimukset osoittavatkin, että pakattuja annoksia ja take away -ruokaa suosivat panevat vähemmän painoa hinta-laatusuhteelle kuin muut. Ruokaravintoloissa tärkeiksi tekijöiksi nousevat sosiaalinen ulottuvuus eli ruokaseura ja ruoan laatu sekä rauhallinen ruoasta nauttiminen.

Ulkona syöminen erilaisten aineistojen ristivalotuksessa

Tässä tutkimuksessa on pyritty selvittämään, millaisen kuvan kolme erilaista aineistoa tuottavat ulkona syömisestä. Ravintolaruokailun trenditutkimuksen aineisto on varta vasten suunniteltu kokoamaan tietoa asiakkaiden ravintolakäyttäytymisestä ravintola-alan käyttöön. Ajankäyttö- ja kulutustutkimuksissa ulkona syöminen on osa muuta kuluttajien arjen kuvausta. Tilastoaineistojen tuottamista säätelevät toisaalta kansainväliset tilastoalan vaatimukset ja toisaalta tietojen vertailukelpoisuusvaatimus ajassa ja eri maiden välillä. Aineistot kuitenkin valottavat mainiosti ulkona syömiseen olennaisesti liittyviä ajan ja rahan käyttöä. Tutkimusten luokitukset kuvaavat eri ulottuvuuksia. Esimerkiksi kulutustutkimus tuottaa tietoa erityyppisten aterioiden osuudesta kulutusmenoihin ja ajankäyttötutkimus puolestaan tuo tietoa viikonlopun ja arjen eroista ruokailurytmeissä.

Kulutustutkimus- ja ajankäyttöaineistot eivät nykyisellään pysty kovin hyvin erottelemaan kasvavaa ruokapalvelujen ja elintarvikkeiden kulutuksen väliin jäävää aluetta eikä muutosta, joka näkyy matkalla syömisessä. Ajankäyttöaineisto on tässä suhteessa joustavampi, koska se raportoi sekä toiminnon että toimintopaikan. Näiden tietojen yhdistely on toistaiseksi melko työlästä. Kulutustutkimus voi ohjeistaa aineiston keruun yhteydessä kuluttajia raportoimaan ulkona syömiseen liittyviä kuluja nykyistä monipuolisemmin. Ravintoruokailun trenditutkimuksella on hyvät mahdollisuudet pureutua matkalla syömisestä tai pakattujen ruoka-annosten problematiikkaan.

Ulkona syömisestä muutos

Työhön tai opiskeluun liittyvä ruokailu henkilöstöravintoloissa on pysynyt samalla tasolla 1990-luvun laman jälkeen. Sen muutoksiin vaikuttavat työelämässä olevien määrä ja töiden luonne (etätyö/liikkuvuus). Vapaa-ajan ruokailu kodin ulkopuolella on lisääntynyt ja siinä on edelleen kasvun mahdollisuus. Seuraavissa pohdinnoissa painotetaan vapaa-ajan ulkona ruokailua.

Tutkimusaineistojen tuottama kuva kodin ulkopuolella ruokailevista on hyvin yhdenmukainen huolimatta siitä, että aineistot ovat erilaisia. Ravintolaruokailu jakaantuu hyvin epätasaisesti väestön kesken. Eniten ulkona syövät nuoret pari-kolmekymppiset yksin asuvat henkilöt ja lapsettomat parit ja vähiten yli 45-vuotiaat pariskunnat ja yksin asuvat. Lapsiperheet sijoittuvat näiden ääripäiden välille. Hiukan yllättävää on, että asia ei näytä juurikaan muuttuneen kahden, jopa kolmen vuosikymmenen kuluessa. Lapsettomat nuoret parit ovat lisänneet entisestään ulkona syömistä. Kannattaa ehkä pohtia, miksi ikäänntyvät eivät palaa ravintoloihin silloinkaan, kun heillä on hyvät tulot eivätkä pienet lapset rajoita kotoa lähtemistä. Ulkona syömisestä useuteen vaikuttavat siten monet muutkin tekijät kuin tulot. Mahdollisesti on kyse sekä asenteista että ravintolarajonnasta. Liikenneasemaruokailu on nousseet maaseudun ja eläkeikäisten ulkona syömisestä paikoiksi. Ravintolaruokailun trenditutkimusaineiston mukaan jopa viidennes vapaa-ajan ravintolaruokailusta tapahtui lomalla ollessa.

Ajankäyttötutkimus kuitenkin paljastaa joitakin pieniä mutta kiinnostavia muutoksia, joita kahden viimeisen vuosikymmenen aikana ravintolassa ruokailussa on tapahtunut. Kasvua ei ole nähtävissä viikolla ruokailuissa, mutta sen sijaan viikonloppuna syödään ulkona entistä enemmän. Erityisesti yksin asuvat yli 45-vuotiaat ja parit sekä pienten lasten vanhemmat ovat lisänneet ulkona syömistä viikonloppuisin. Sen sijaan alle 45-vuotiaat yksin asuvat, jotka olivat 1980-luvun lopulla ravintolaruokailun suurkuluttajia viikonloppuisin, ovat vähentäneet sitä puoleen. Näitä asiakkaita on ehkä siirtynyt valmisruokateollisuuden tuotteiden käyttäjiksi. Lapsiperheiden käyttäytymisen muutos voi olla oire isommasta muutoksesta. Kauppakeskusten lukuisat kahvilat ja pikaruokaravintolat ovat helppoja paikkoja lapsiperheen istahtaa rauhoittumaan ja syömään ostosten teon lomassa tai jälkeen. Myös jotkut yli 45-vuotiaat ovat pysytelleet ravintoloiden asiakkaina ja tulevaisuudessa ehkä kasvusuuntaus jatkuu.

Syömisestä rytmit ovat muuttuneet. Selkeät lounas- ja päivällisajat, jotka rytmittivät arkea ja viikonloppua vielä pari vuosikymmentä sitten, ovat liudentuneet. Yhtenäisiä ruoka-aikoja ei ole enää viikonloppuisin, ja arkenakin aterioiden ajankohdat ovat levittäytyneet laajemmalle keskipäivän ja varsinkin illan aikana. Viikonloppuisin väestön ateriaajat jakaantuvat tasaisesti koko iltapäivän ajalle. Tämä näkyy myös ravintolassa käyntien ajoituksessa, joissa syödään lounasta, lounaan ja päivällisen yhdistelmää sekä päivällistä. Suomalaiset ravintolat ovat vastanneet hyvin ruokailujen ajoittumisen muutokseen pitkällä aukioloajoillaan.

Asiakkaiden tyytyväisyys

Euroopan komission vuosittain julkaisema 51 kuluttajamarkkinan toimivuutta tarkasteleva kuluttajatulostaulu (The Consumer Markets Scoreboard) osoittaa, että suomalaiset kuluttajat mieltävät ravintolatoimialan palvelut vuonna 2011 toimivammiksi kuin edellisvuonna. Erityisesti ravintolapalveluiden vertailtavuus eri ravintola-alan yritysten välillä on parantunut. Lisäksi kuluttajien tyytyväisyys ravintolapalveluita tarjoaviin yrityksiin on kasvanut (Euroopan komissio 2011).

Ravintolapalveluiden vertailtavuutta lienee parantanut internetin hyödyntäminen, sillä eri ravintoloiden tarjoamien tuotteiden sisällöt ja hinnat ovat entistä helpommin kuluttajien löydettävissä. Lisääntynyt kilpailu ja kuluttajien kasvaneet vaatimukset ovat toden-

näköisesti edellyttäneet parannuksia palveluun ja tuotteiden laatuun. Tosin myös koko Euroopan unionin alueella ravintolasektori on selvästi parantanut asemiaan eri palvelu-alojen paremmuusjärjestyksessä. Kuluttajien näkemykset ravintolasektorista entistä toimivampana markkinana saattaa olla myös yleiseurooppalainen ilmiö.

Tulevaisuus

Tutkimuksen tulokset viitoittavat ravintola-alan tulevaisuutta. Palveluiden kysyntä kasvaa, koska nuoret aikuiset lisäävät ravintolaruokailua ja myös yli 45-vuotiaat osoittavat samanlaisia, vaikkakin vielä heikkoja merkkejä kasvavan kulutuksen suuntaan. Tutkimusta pitäisi suunnata ikääntyvien henkilöiden ravintolatoiveiden kartoittamiseen. Kauppakeskuksiin ovat löytäneet tiensä monet kahvila- ja pikaruokaketjut, jotka eivät ehkä ole yli 45-vuotiaiden toivepaikkoja syödä lounasta tai muuta ateriaa. He ehkä toivovat rauhallista ympäristöä, hyvää paikalla valmistettua ruokaa ja ruokalistoilta myös vaihtelua (vrt. Soljasalo 2010).

Ruoan osuus ravintoloiden myynnistä on selvästi noussut ja alkoholijuomien osuus on vastaavasti selvästi laskenut 2000-luvulla. Ruoan osuus A- ja B-anniskeluravintoloiden kokonaismyynnistä on kasvanut. Vuonna 2000 ruoan osuus oli 41 % ja yli 48 prosenttia vuonna 2009 (Peltoniemi & Varjonen 2011). On todennäköistä, että ruoan kulutus ravintoloissa kasvaa tulevaisuudessakin ja alkoholijuomia kulutetaan entistä niukemmin. Kuluttajien kiinnostus kohdistuu ruokaan ja viineihin. Ketjuravintoloiden suuri määrä maassamme on kuluttajien näkökulmasta hyvä sikäli, että niihin mennessään tietää, millainen ilmapiiri ja millaista ruokaa on odotettavissa. On helppo löytää omaa makua vastaava paikka vieraallakin paikkakunnalla. Ne tuovat myös vakautta tarjontaan sellaisilla asuinalueilla, joilla kysyntä ei ole vielä kovin vakiintunutta. Toisaalta kuluttajat saattavat ennen pitkää toivoa vaihtelua ja ketjuravintoloita yksilöllisempää ilmapiiriä.

LÄHTEET

- Ahlqvist K, Ylitalo M (2009) Kotitalouksien kulutus 1985–2006. Tulot ja kulutus. Tilastokeskus.
- Anderson M L, Matsa D A (2011) Are restaurants really supersizing America? *American Economic Journal: Applied Economics* 3 (1)152–188.
- Andersson T D & Mossberg L (2004) The dining experience: do restaurants satisfy customer needs? *Food Service Technology* 4 (4), 171–177.
- Anving T, Sellerberg A-M (2010) Family Meals and Parents' Challenges. *Food, Culture & Society* 13(2) 201–214.
- Becker G (1965) A Theory of the allocation of time. *The Economic Journal*, 75 (299), 493–517.
- Bhuyan S (2010) Do consumers' attitudes and preferences determine their FAFH behaviour? An application of the theory of planned behavior. *Agribusiness* 27 (2) 205–220.
- Bojanic D C (2007) Customer profile of the “carryout” segment for restaurants. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 19 (1) 21–31.
- Bugge B A, Lavik R (2010) Eating out. A multifaceted activity in contemporary Norway. *Food, Culture & Society* 13 (2) 215–240.
- Byrne P J, Capps O, Saha A (1998) Analysis of Quick-serve, Mid-scale, and Up-scale Food Away from Home Expenditures. *The International Food and Agribusiness Management Review* 1 (1) 51–72.
- Dixon J M, Hinde S J, Banwell C L (2006) Obesity, convenience and “phood”. *British Food Journal* 108 (8) 634–645.
- Edgerton D L, Assarsson B, Hummelose A, Laurila I P, Rickertsen K, Vale P H (1996) *The Econometrics of Demand Systems. With Applications to Food Demand in Nordic Countries.* Kluwer Academic. London.
- Edwards J S A, Gustafsson I-B (2008) The five aspects of Meal Model. *Journal of Food-service* 19 (1) 4–12.
- Ekström M, Jonsson I M (2007) Women dining alone in restaurant rooms. Paper presented at the Nordic Consumer Policy Research Conference, Helsinki, Oct 2007.
- Gustafsson I-B, Öström Å, Johansson J, Mossberg L (2006) The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. *Foodservice Research International* 17 (2) 84–93.
- Heimtum B (2010) The holiday meal: eating out alone and mobile emotional geographies. *Leisure Studies* 29 (2) 175–192.

- Hortlund P, Sandholdt N (2010) Sänkt moms – högre sysselsättning? AB Handelns Utredningsinstitut.
- Iglesias M P, Guillén M J Y (2004) Perceived quality and price: their impact on the satisfaction of restaurant consumers. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 16 (6) 373–379.
- Johns N, Kivela J (2001) Perceptions of the first time restaurant customer. *Food Service Technology* 1 (1) 5–11.
- Johns N, Pine R (2002) Consumer behaviour in the food service industry: a review. *International Journal of Hospitality Management* 21 (2) 119–134.
- Kivela J, Inbakaran R, Reece J (1999) Consumer research in the restaurant environment. Part 1: A conceptual model of dining satisfaction and return patronage. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 11 (5) 205–222.
- Kivela J, Inbakaran R, Reece J (2000) Consumer research in the restaurant environment. Part 3: Analysis, findings, conclusions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management* 12 (1) 13–30.
- Kjaernes U, Poppe C, Lavik R (2005) A survey in six European countries. The National Institute for Consumer Research (SIFO). Project report no 15.
- Konttinen S (2011) *Suomalainen ruokalasku*. Siltala: Helsinki.
- Lankinen H (2008) Trenditutkimus 2008: Joka kymmenes ravintola-ateria nautitaan muualla kuin ravintolassa. *Vitriini* 8, 34–39.
- Mehta N K, Chang V W (2008) Weight status and restaurant availability – a multilevel analysis. *American Journal of Preventive Medicine* 34 (2), 127–133.
- Melkas P (2009) Elintarvikkeiden ja aterioiden kulutus. Teoksessa: *Kotitalouksien kulutus. Tulot ja kulutus*. Toim. K Ahlqvist & M Ylitalo, 87–100. Tilastokeskus.
- Mertanen E (2007) Ravintolaruoka asiakkaiden, ravintolakeittiön ja ravitsemuksen näkökulmasta. *Jyväskylän ammattikorkeakoulun julkaisuja* 79. Jyväskylä.
- Mutlu S, Gracia A (2006) Spanish food expenditure away from home (FAFH): by type of meal. *Applied Economics* 38 (9) 1037–1047.
- Mäkelä J (2002) *Syömisestä rakenne ja kulttuurinen vaihtelu*. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki.
- Niemi I, Kiiski S, Liikkanen M (1981) *Suomalainen ajankäyttö 1979*. Tutkimuksia 65. Tilastokeskus. Helsinki.
- Niemi I, Pääkkönen H (1992) *Vuotuinen ajankäyttö*. Tutkimuksia 183. Tilastokeskus. Helsinki.
- Niemi I, Pääkkönen H (2001) *Ajankäytön muutokset 1990-luvulla*. Kulttuuri ja viestintä 2001:6. Tilastokeskus. Helsinki.
- Olsen W, Warde A, Martens L (2000) Social differentiation and the market for eating out in England. *International Journal of Hospitality Management* 19 (2) 173–190.
- Pantzar M (2011) *Asiakkaan aika ja talouden rytmiliike*. Tehokkaan Tuotannon Tutkimussäätiö, Julkaisusarja 2.
- Peltoniemi A, Varjonen J (2011) *Ravintoloiden ruokapalveluiden alv-alennus ja hintakehitys vuonna 2010*. Kuluttajatutkimuskeskus. Julkaisuja 1/2011
- Pettersson A, Fjellström C (2007) Restaurants as friends of the family: functions of restaurant visits in everyday life. *Journal of Foodservice* 18 (6), 207–217.

- Pääkkönen H, Hanifi R (2011) Ajankäytön muutokset 2000-luvulla. Tilastokeskus. Elinolot. Helsinki.
- Rajaniemi J (2011) Ulkomaalaistaustaiset ravintolat valtaavat maata – etenkin pääkaupunkiseutua. Hyvinvointikatsaus 4/2011, 29–30.
- Rauhanen T, Peltoniemi A (2006) Elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden arvonlisävero EU:ssa ja Suomessa. Pellervon taloudellisen tutkimuslaitoksen raportteja n:o 196.
- Sillanpää M (2002) Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Bibliotheca Historica 72. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura: Helsinki.
- Soljasalo S (2010) Markkinatutkimus case: Kurviton Oy. Opinnäytetyö. Saimaan ammattikorkeakoulu, Liiketalouden koulutusohjelma. Lappeenranta.
- Soppi P (2006) Elintarvikkeiden ja ravintolapalveluiden kysyntä Suomessa. Pellervon taloudellisen tutkimuslaitoksen työpapereita n:o 84.
- Sre (2009) Perhe ravintolassa. Saatavissa: <http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/tulokset.php>. Luettu 29.11.2011.
- Tilastokeskus (2008) Mihin rahat kuluvat? Kulutustutkimus.
- Warde A & Martens L (2000) Eating Out: social differentiation, consumption and pleasure. Cambridge: Cambridge University Press.
- Varjonen J & Aalto K (2010) Kotitalouksien palkaton tuotanto ja ostopalvelujen käyttö. Kuluttajatutkimuskeskus. Julkaisuja 2/2010.
- Varjonen J & Mäkelä J (2009) Consumers' attitudes and behaviour when eating out. Project: Eating Out: Habits, Determinants, and Recommendations for Consumers and the European Catering Sector, Deliverable D6.3. <http://www.nut.uoa.gr/hector/PublicDocs/D6.3%20Consumer%20Attitudes%20NCRC.pdf>. Luettu 21.7.2011
- Varjonen J & Raijas A (2009) Katsaus kulutukseen. Teoksessa: Kulutuksen liikkeet. Toim. M Lammi, M Niva, J Varjonen: Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2009.
- Wilska T-A (2011) Mcdonaldisaatio, Disneysaatio ja suomalaisten lapsiperheiden vapaa-ajan kulutuspalvelut. Kulutustutkimus. Nyt 5 (2), 4–23.

Tilastolähteet:

- Eurobarometer. Health and food. Nov 2006 http://ec.europa.eu/public_opinion/index_en.htm
- Eurostat 2008 database, www.ec.europa.eu/eurostat.
- Euroopan komissio 2011 The Consumer Markets Scoreboard –aineisto. http://ec.europa.eu/consumers/consumer_research/editions/cms6_en.htm
- HETUS-tietopankki. <https://www.h2.scb.se/tus/tus/AreaGraphCID.html>

Kirjalliset tiedonannot:

- Lankinen Heikki 9.12.2011, sähköpostiviesti
- Mertanen Enni 9.1.2012, sähköpostiviesti

KULUTTAJATUTKIMUSKESKUKSEN JULKAISUJA -SARJA 2009–2012

2012

1/2012 Varjonen J, Peltoniemi A

Kodin ulkopuolella ruokailu osana ruokailutottumusten muutosta 1990–2010

2011

3/2011 Peura-Kapanen L, Lehtinen A-R

Nuorten taloudellinen osaaminen – määrittelyä, toimijoita, materiaaleja

2/2011 Kytö H, Väliniemi-Laurson J, Tuorila H

Hyvillä palveluilla laadukkaaseen lähiöasumiseen

1/2011 Peltoniemi A, Varjonen J

Ravintoloiden ruokapalveluiden alv-alennus ja hintakehitys vuonna 2010

2010

4/2010 Lehtinen A-R, Varjonen J, Raijas A, Aalto K, Pakoma R

Mitä eläminen maksaa? Kohtuullisen minimin viitebudjetit

3/2010 Peura-Kapanen L, Raijas A, Lehtinen A-R

Velkatunneli – Takuu-Säätiön asiakkaiden selviytymiskokemuksia

2/2010 Varjonen J, Aalto K

Kotitalouksien palkaton tuotanto ja ostopalvelujen käyttö

1/2010 Peltoniemi A, Varjonen J

Elintarvikkeiden alv-alennus ja hintakehitys – Hintaseurannan tulokset ja katsaus kuluttajahintaa määrittäviin tekijöihin

2009

5/2009 Koistinen K, Peura-Kapanen L

”Kassajono se on se kaikista turvattomin paikka” – Kuluttajien näkemyksiä asiainnin turvallisuudesta päivittäistavara-kaupoissa ja kauppakeskuksissa

4/2009 Tuorila H

”Löydettiin sopiva asunto” – Pääkaupunkiseudun muuttajien kokemukset uudesta asuinympäristöstä

3/2009 Kytö H, Väliniemi J

Pääkaupunkiseudun muuttovirrat muutoksessa

2/2009 Tuorila H

Kerrostalokylän asumispalvelujen kehittäminen – Esitutkimus

1/2009 Väliniemi J, Rask M, Timonen P, Uotinen S

Asumisen kehittämiskatsaus – kuluttajat ja asumisalan toimijat pääkaupunkiseudun uusia asumiskonsepteja arvioimassa

Kodin ulkopuolella ruokailu osana ruokailutottumusten muutosta 1990–2010
Johanna Varjonen • Ari Peltoniemi



KULUTTAJATUTKIMUSKESKUS

Kaikukatu 3, 00530 Helsinki
PL 5, 00531 Helsinki
Puh. 010 605 9000
Faksi (09) 876 4374
www.kuluttajatutkimuskeskus.fi