



Suomalaiset eivät ole koskaan syöneet näin paljon broileria

Vastuullinen kanakokki minimoi ruokahävikin ja muovin määrän

HKScan Oyj Tiedote medialle 13.2. klo 9:30

Suomalaiset syövät lihaa yli 80 kiloa vuodessa. Lihan kulutus on ollut viime vuodet koko ajan pienessä kasvussa. Kasvua selittää suurelta osin erityisesti broilerin syönnin lisääntyminen. Suomalaiset syövät siipikarjan lihaa tällä hetkellä noin 25 kg vuodessa. 1980-luvulta, kun broileria sai vain kokonaisena kaupan pakastealtaasta tai lihatiskin grillikaapista, broilerinlihan kulutus on kuusinkertaistunut. 90-luvun alun hunajamarinadin alkuajoista broilerituotteet ovat monipuolistuneet ja tulleet tärkeäksi osaksi helppoa arjen ruuanlaittoa. Tuotekehitystä tehdään myös pakkauksiin. Kariniemen broilerin rintafileitä saa nyt ilman muovirasiaa.

Paloiteltu, luuton ja valmiiksi rasioihin pakattu broilerin liha tuli nopeasti kauppoihin 1990-luvun alussa. Uudet tuotteet mahdollistivat broilerin käytön arjen ruuanlaitossa. Kun aiemmin broileria sai vain kokonaisena pakastettuna, oli sen lähes ainoa valmistustapa uunissa. Arjen kiireiseen ruuanlaittoon se ei soveltunut. Broilerin suikaleet ja pihvit, vieläpä valmiiksi marinoituina, olivat käänteentekeviä innovaatioita suomalaisten arkiruuanlaitossa. Kariniemen® Hunajamarinoidut broilerit tulivat kauppoihin helmikuussa 1992.

- Broilerin koko ajan kasvavan suosion salaisuus on myös sen terveellisyydessä ja maussa. Broilerista tuli nopeasti etenkin lapsiperheiden herkkä. Työpäivän jälkeen broilerista on helppo laittaa nopeasti maistuvaa ruokaa koko perheelle, kertoo **Kariniemen markkinointipäällikkö Vesa Saarenmaa HKScanista.**

Kariniemen uudessa annospakkauksessa 26 % vähemmän pakkausmateriaalia

Suomalaisista asutokunnista yli 40 prosenttia on yhden hengen talouksia. Tämä on otettava huomioon myös uusien pakkauksien suunnittelussa. Kotitalouksien koon pienenemisen lisäksi pakkaussuunnittelun keskeinen tavoite on pakkausjätteen ja muovin määrän vähentäminen. Kariniemen uusin tuoteinnovaatio on annospakkaus. Fileet on pakattu perinteisen muovirasian sijaan vakuumpakkaukseen, jokainen filee omaan "lokeroonsa".

- Annospakkaus sisältää neljä yksittäispakattua 150 gramman maustamatonta kananpojan rintafileitä. Pakkauksesta voi käyttää kerrallaan yhden tai useamman fileen tarpeen mukaan, ja laittaa loput vaikka pakkaseen. Yksittäispakatut fileet voi leikata erilleen ja pakkaus on helppo avata sen päädyssä olevista avauskulmista. Jokaisessa annoksessa on merkittynä viimeinen käyttöpäivä, jolloin niiden säilyttäminen pakastimessakin on kätevää, kertoo Saarenmaa.

Annospakkauksen fileepihvit voi valmistaa kokonaisena, niistä voi leikata ohuempia pihvejä tai vaikka suikaloida ja tietysti maustaa aina haluamallaan maulla.

Uusi annospakkaus on myös vastuullisen kuluttajan valinta, sillä siihen on käytetty 26 % vähemmän pakkausmateriaalia kuin perinteiseen muovirasiapakkaukseen. Pakkaus on helppo kantaa kaupasta kotiin, sillä siinä ei ole teräviä kulmia. Tällä pakkauksella on myös helppo vähentää ruokahävikkiä, sillä valmistat aina sopivan määrän ruokaa. Pakkaus on myös helppo hävittää. Muovi rullataan ja laitetaan muovinkeräykseen, jossa se vie paljon vähemmän tilaa kuin perinteinen muovirasia.

Suomalaisia Kariniemen®-tuotteita ostetaan kaikkiaan yli puoli miljoonaa pakkausta päivässä. Kariniemen kananpoikatuotteet valmistetaan Raumalla. Kananpojat tulevat 80 kotitalalta, jotka sijaitsevat lähekkäin Kariniemen kotiseudulla, 70 km etäisyydellä HKScanin Rauman yksiköstä. Kariniemen kananpoika onkin suomalaista lähiruokaa parhaimmillaan.

Lihankulutus Suomessa: lihatiedotus.fi

Lähteet: Kantar TNS Agri Oy ja Luonnonvarakeskus Luken Ravintotaseet

Kariniemen Kananpojan rintafilee maustamaton:

4 x 150 g annospakkaus

Kuluttajahinta n. 7,79 €/ pakkaus

Kaupoissa helmikuussa 2019

Kuvat:

Kariniemen Kananpojan rintafilee maustamaton, annospakkaus

Paistettua Kananpojan fileettä, porkkanapyreetä ja tummaa rakuunakastiketta

Lisätietoja:

HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse communications@hkscan.com

www.hkscan.com www.hk.fi www.kariniemen.fi Twitter @HKScanFinland

HKScan on pohjoismainen liha- ja ruokayhtiö. Lähes 7200 ammattilaistamme palvelevat maailman vaativimpia kuluttajia ja varmistavat laadun koko tuotantoketjussamme – tilalta haarukkaan. HKScan valmistaa, markkinoi ja myy korkealaatuista ja vastuullisesti tuotettua sian-, naudan-, siipikarjan- ja lampaanlihaa sekä lihavalmisteita ja aterioita vahvoilla tuotemerkeillä, kuten HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Parsons® ja Tallegg®. Asiakkaitamme ovat vähittäiskauppa-, food service-, teollisuus- ja vientisektorit. Kotimarkkinamme kattavat Suomen, Ruotsin, Tanskan ja Baltian. Viemme tuotteita lähes 50 maahan. Vuonna 2018 HKScanin liikevaihto oli 1,7 miljardia euroa.