

HKSCAN

Helteellä ei ruuanlaitto kiinnosta

Alkaako nyt kaikkien aikojen valmisruokakesä?

HKScan Oyj Tiedote medialle 4.6.2019 klo 9:30

Viime kesänä Suomessa syötiin valmisruokia enemmän kuin koskaan ennen. Syynä tähän oli helteinen kesä. Kuumalla ilmalla ei haluta viettää aikaa keittiössä ja ruoka on saatava pöytään mahdollisimman helposti. Eniten edellisuoteen verrattuna valmisruuista kasvoivat välipalat ja valmisateriat. Yksi valmisruokien kesäsuosioon vaikuttava tekijä on myös koululaisten loma-aika. Vastuullisuus liitetään yhä vahvemmin valmisruokaan. Valmisruoka minimoi ruokahävikkiä.

Vuosi sitten Suomessa nautittiin kuumasta, helteisestä kesästä. Ruokakaupoissa tämä näkyi tyhjinä valmisruokahyllyinä. Valmisvälipaloja, kuten erilaisia leipiä ja burgereita syötiin 20 prosenttia enemmän kuin edellisenä kesänä. Esimerkkinä laadukas HK Butcher's burger jonka suosio yllätti. Valmisaterioiden suosio kasvoi myös jopa 10 prosenttia. Tässä kategoriassa Via-aterioiden kasvu oli poikkeuksellisen suurta, niiden syöminen peräti tuplaantui helteisenä viime kesänä.

- Sää vaikuttaa yllättävän paljon kesäruokavalintoihin Suomessa. Aurinkoiset ja lämpimät säät keväällä lisäävät selvästi esimerkiksi makkaran myyntiä. Helteellä halutaan ostaa mahdollisimman helppoa ja valmista ruokaa. Valmisruuasta on tullut myös hyväksytyä, harva puhuu enää eineksistä. Vian hitti tuotteita ovat mm risottoateriat, joiden kasvua selittää osaksi myös se, että ne ovat loistavia lisukkeita esimerkiksi grillilihoille, kertoo **HKScanin markkinointi- ja tuotekehitysohjaaja Anne Terimo**.

Espanjan lomamatkalta tutun paellan löytää nykyään valmisruokahyllystä

Valmisruokien tarjonta on monipuolistunut ja laatu kehittynyt viime vuosina paljon. Matkailu, ruokamuistot ja ravintolakokemukset tuovat valmisruokiin aivan uusia makumaailmoja. Valmisruoka tarjoaa ratkaisun myös yksilöllisyyden kaipuuseen, kun jokainen voi valita itseään puhuttelevat tuotteet, eikä kaikkien tarvitse syödä samaa.

- Hyvä esimerkki on tämän kesän uutuus Via Paella con Pollo. Espanjan matkoilta tuttu herkku on laadukkaista raaka-aineista valmistettu valmisateria, jossa on muun muassa valkoviinissä haudutettua riisiä, aitoa sahramia, katkarapuja ja kotimaista broileria, kertoo Terimo.

Terveellisyys ja vastuullisuus ovat valmisruokien kasvun ajureita

Terveellisempien valmisruokien valikoima on kasvussa. Terveellisyys voi olla esimerkiksi runsasproteiinisuutta, hyvää rasvan laatua, kasvien määrää tai Sydänmerkin kriteerit täyttävä ominaisuuksia. Kriteerit ovat tarkoin määritellyjä ja merkin myöntää Diabetes- ja Sydänliiton asiantuntijaryhmä.

- Terveellisyys on myös mielikuvaa. Syötyäsi Via-annoksen, saat sopivasti kylläisen olon herkullisesti. Kasvanut valikoima on tehnyt valmisruuasta myös aidon, terveellisemmän ja edullisen vaihtoehdon pikaruualle. Olemme saaneet kiitosta myös Via-aterioiden ostajilta siitä, että käytämme ateriaissa kotimaista kananpoikaa sekä naudan- ja porsaanlihaa, jatkaa Terimo.

Valmisaterioissa tehtiin suuri harppaus reilut kymmenen vuotta sitten, kun HKScan lanseerasi Via valmisruokasarjan. Erityisen Micvac -höyrykypsennyksen ansiosta aterian kasvikset pysyvät raikkaan rapeina ja esimerkiksi pasta on oikeaoppisesti aina al dente. Älykäs pakkaus myös vähentää mikroaaltouunissa, kun se on valmis syötäväksi.

Yhä useammat valmisruokia syövät kiinnittävät huomiota myös raaka-aineiden alkuperään ja vastuullisuuteen. Valmisruoka on hyvä ajansäästäjä ja ruokahävikin vähentäjä.

Kuvat:

Via Chicken Quinoa kana-kvinoasalaatti (kesän 2019 uutuus)

Via Paella con Pollo (kesän 2019 uutuus)

Via Risotto Pollo Limonello kana-sitruunarisotto

Lisätietoja:

HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse communications@hkscan.com
www.hkscan.com www.hk.fi www.kariniemen.fi www.viaday.com Twitter @HKScanFinland

HKScan on pohjoismainen liha- ja ruokayhtiö. Lähes 7 200 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 ateriaita 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.