

# HKSCAN

Kesä 2019



Twitter: @HKScanFinland  
Insta: @hk\_fi @kariniemenkotitila @viaday\_fi  
#lihantaitajienkesä  
#hookoo #kariniemen #viaday



# GRILLA AJALUOKITTELU

Grillaavat enintään  
kerran kesässä.

Ei kohderyhmää  
19%

Heavy-grillaajat  
29%

Grillaavat vähintään  
muutamana kerran  
viikossa

Light-grillaajat  
29%

Medium-  
grillaajat  
23%

Grillaavat 1-2 kertaa  
kuukaudessa

Grillaavat noin kerran  
viikossa

**Perheellisiä, pariskuntia tai  
vanhempien luona asuvia.**

**Talouden tulot keskimääräistä  
suuremmat (kahden aikuisen  
talouksia).**

**Korostuneesti pienemmiltä  
paikkakunnilta.**

**Pienempiä talouksia kuin heavy-  
ja medium-grillaajien.**

**Pienempi tuloisia (useammin  
yhden hengen talouksia).**

**Miehiä**

**Perheellisiä**

**Taloudessa yli 1 henkilö**

**55-69-vuotiaita**

**Eläkeläisiä**

**Alle 50k asukkaan  
paikkakunnilta.**

Heavy-grillaajat = Taloudessa grillataan vähintään muutaman kerran viikossa

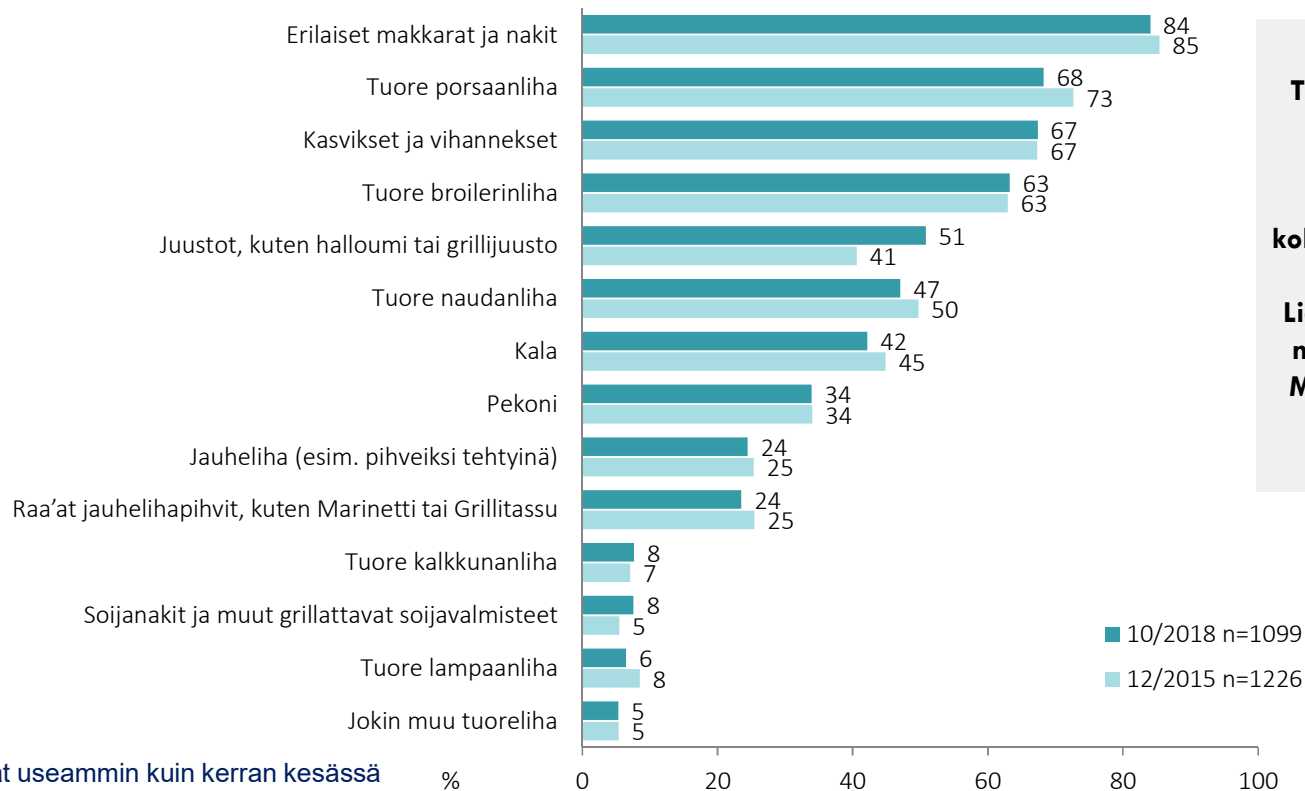
Medium-grillaajat = Taloudessa grillataan noin kerran viikossa

Light-grillaajat = Taloudessa grillataan 1-2 kertaa kuukaudessa



# RAAKA-AINEIDEN KÄYTTÖ GRILLAAMISEEN

MITÄ SEURAAVISTA TUOTTEISTA JA RAAKA-AINEISTA TALOUDESSANNE  
KÄYTETÄÄN JOS AJATTELET KESÄAJAN GRILLAAMISTA?



**Tuoreen porsaanlihan käyttö hiukan laskenut.  
Juustoja grillaa aikaisempaa useampi.**

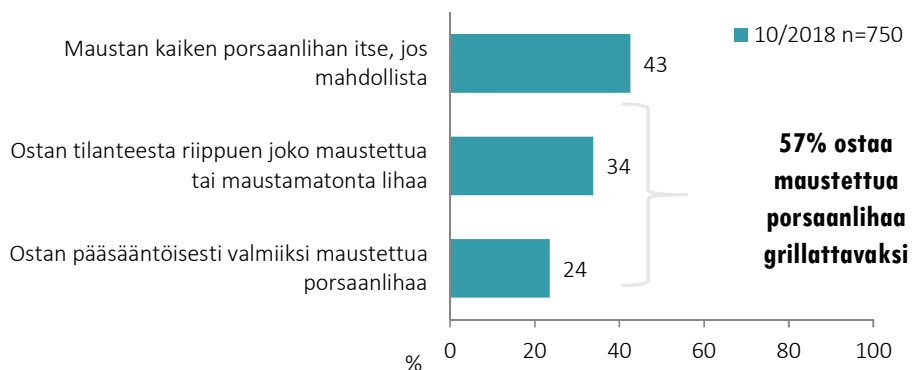
**Heavy-grillaajat grillaavat korostuneesti  
kokolihaa, erityisesti kanaa, sekä myös pekonia.**

**Light-grillaajat grillaavat erityisesti makkaraa,  
nakkeja sekä raakoja jauhelihapihvejä, kuten  
Marinetti tai Grillitassu. Harvemmin grillaavat  
kanaa ja kalaa.**

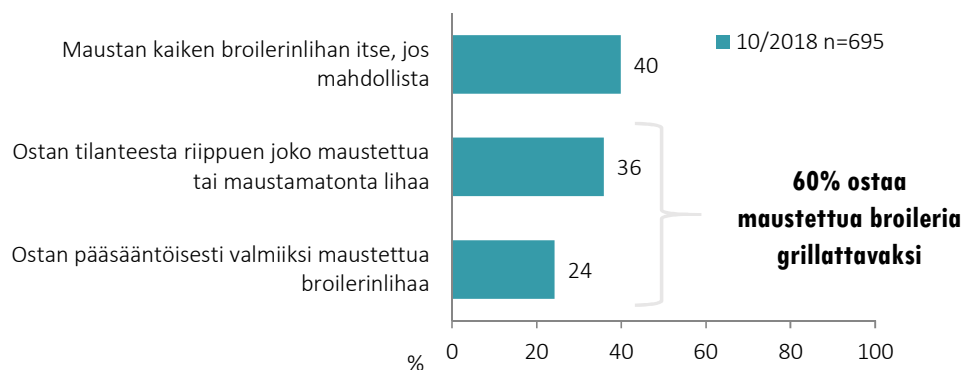


# LIHAN MAUSTAMINEN

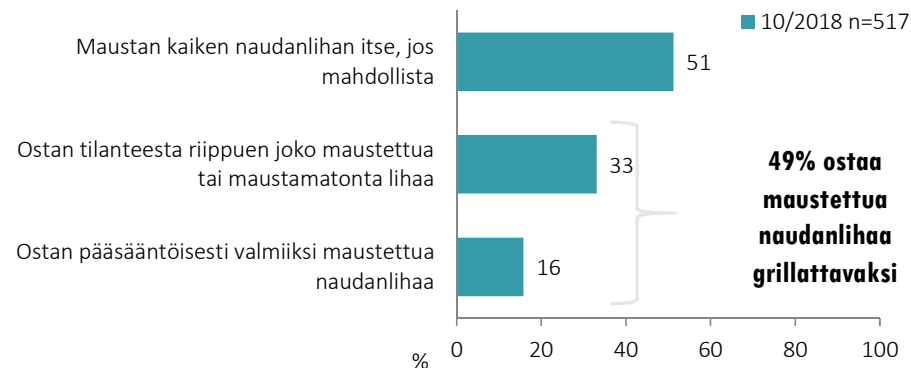
## GRILLATTAVA PORSAANLIHA



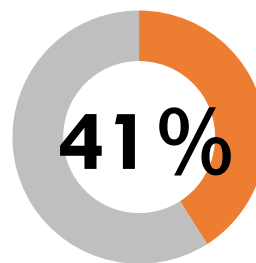
## GRILLATTAVA BROILERINLIHA



## GRILLATTAVA NAUDANLIHA



Mielestäni valmismarinadit sotkevat liikaa grilliä



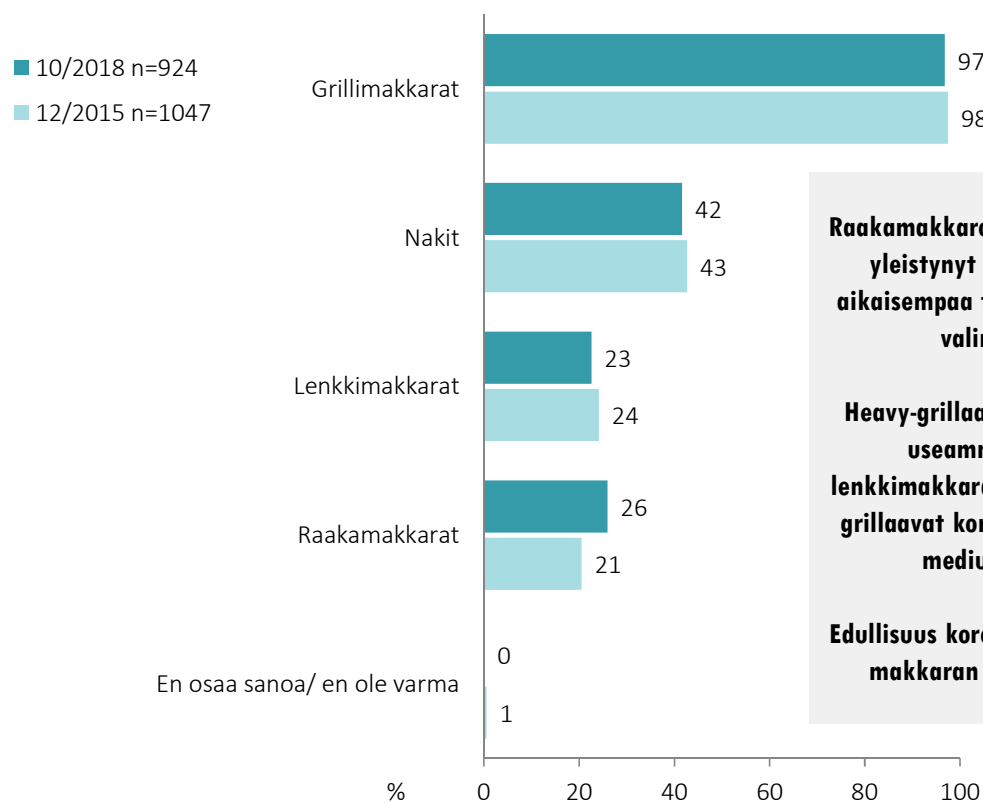
Naudanlihan kohdalla suositaan vahvimmin maustamatonta lihaa. Broilerin ja possun kohdalla yli puolet ostaa maustettua lihaa grillattavaksi.

Grillin sotkevat valmismarinadit on suurimpia tunnistettuja grillaamisen haasteita.



# ERILAISET MAKKARAT JA NAKIT

MINKÄ TYYPPISIÄ MAKKAROITA JA NAKKEJA TALOUDESSASI GRILLATAAN?

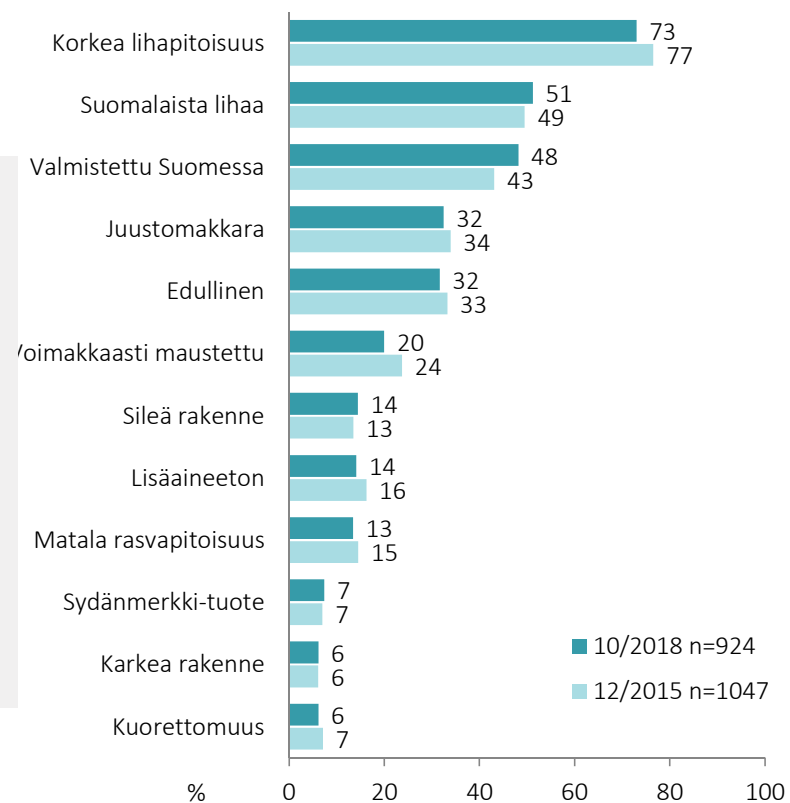


**Raakamakkaroiden grillaaminen on yleistynyt ja kotimaisuus on aikaisempaa tärkeämpi makkaran valintakriteeri.**

**Heavy-grillaajat grillaavat muita useammin nakkeja ja lenkkimakkaraa. Raakamakkaroita grillaavat korostuneesti heavy- ja medium-grillaajat.**

**Edullisuus korostuu light-grillaajien makkaran valintakriteerinä.**

MINKÄLAISIA OMINAISUUKSIA TALOUDESSANNE SUOSITAAN GRILLATTAVAA MAKKARAA OSTETTAESSA?

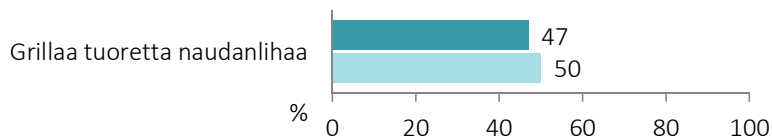


• Taloudessa käytetään grillatessa erilaisia makkaroita ja nakkeja

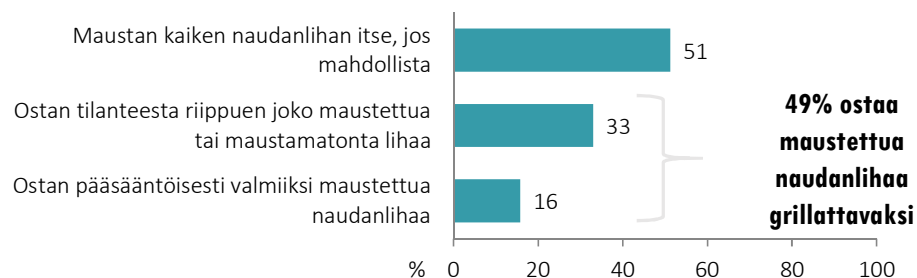
• VUODESTA 1913 •



# NAUDANLIHAN GRILLAAMINEN



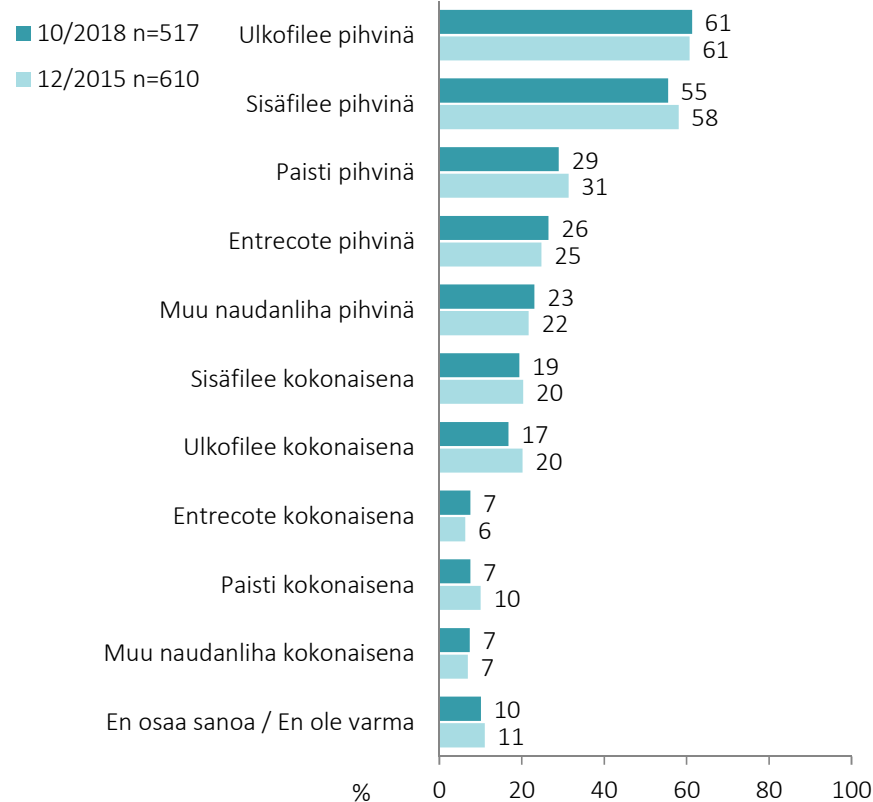
## MAUSTAMINEN



**Grillattaessa vaikea arvioida, sitä milloin naudanliha on riittävän kypsää**



## MINKÄ TYYPPISTÄ NAUDANLIHAA TALOUDESSASI GRILLATAAN?



**Naudanlihan grillaamisessa ei ole tapahtunut merkittäviä muutoksia.**

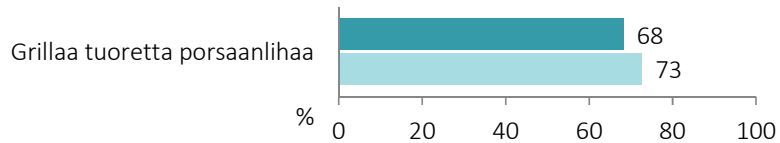
**Heavy-grillaajat grillaavat korostuneesti naudanlihaa ja erityisesti entrecotea pihvinä. 63% heistä haluaa maustaa naudanlihan itse.**

**Medium-grillaajat korostuneesti sisä- ja ulkofilettä pihvinä.**

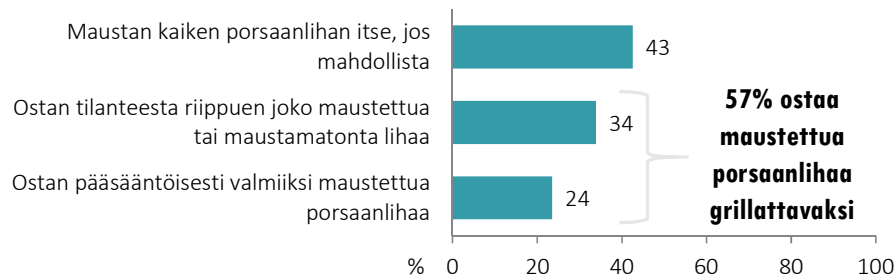
**Neljännes light-grillaajista ostaa pääsääntöisesti valmiiksi maustettua naudanlihaa grillattavaksi.**



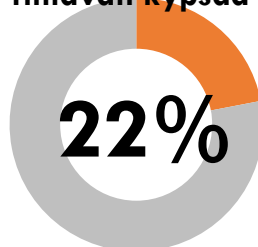
# PORSAANLIHAN GRILLAAMINEN



## MAUSTAMINEN



**Grillattaessa vaikea arvioida, sitä milloin porsaan liha on riittävän kypsää**



**Porsaanlihaa yleisesti ja porsaanliha tyypeistä kylkeä grillaa aikaisempaa harvempi.**

**Heavy-grillaajat grillaavat korostuneesti porsasta ja erityisesti sisä- ja ulkofileettä, kyljyksiä sekä kylkiluita ja ribsejä. 52% heistä haluaa maustaa porsaanlihan itse.**

## MINKÄ TYYPISTÄ PORSAANLIHAA TALOUDESSASI GRILLATAAN?

