

## **Jouluruokaetkoja ei vietetä entiseen tapaan**

### **Suomalaista jouluruokaa ostetaan, laitetaan ja syödään enemmän kuin koskaan ennen**

Jouluruokasesonki on totuttu aloittamaan aina hyvissä ajoin ennen joulua, jopa heti marraskuun alkupuolella. Jouluerkkuja on tyypillisesti syöty pikkujouluissa, erilaisissa joulutapahtumissa ja työpaikkojen lounasravintoloissa. Tänä vuonna on toisin. Jouluruokaetkoja vietetään entistä enemmän kotioiloissa. Myös varsinainen joulun vietto koee monilla ison muutoksen. Joulu Kanarialla tai Thaimaassa ei tänä vuonna toteudu.

Jouluruokaperinteet muuttuvat, mutta hitaasti. Joulupöytä monipuolistuu edelleen, eikä samoja ruokia haluta syödä montaa päivää peräkkäin. Uutena ilmiönä näkyy jouluruokailun muuttuminen perinteisestä buffet-pöydästä à la carte -malliin.

HKScanin viime joulun jälkeen teettämän jouluruokakyselyn\*) mukaan valtaosa (83 % vastaajista) on sitä mieltä, että parasta joulussa on hyvä ruoka. Kyselystä käy myös ilmi, että kinkku ei ole menettämässä paikkaansa joulupöydän suosituimpana herkkuna. Joulun uutuuskinkku on HK® Viljaporsaan Gourmet kinkku sisäpaistista.

### **Jouluruokaetkot voi aloittaa kotona jo pyhäinpäivänä - kinkut kauppoihin!**

Jouluruokia on tyypillisesti syöty jo monta viikkoa ennen joulua. Vain joka neljäs syö ensimmäisen jouluateriansa vasta jouluaattona. Jouluruokakyselyn vastaajista 52 % kertoi syövänsä jouluruokia ennen joulua pikkujouluissa tai muissa joulutapahtumissa, 29 % ravintoloissa tai työpaikkaruokalassa. Jouluruokien kotikokkailusta ei moni ole aiemmin innostunut, sillä vain 9 prosenttia vastaajista kertoi tehneensä itse jouluruokia kotona joulunalusaikana. Tänä vuonna monen pikkujoulu- ja joululounasperinteet kuitenkin katkeavat koronapandemian vuoksi.

- Tämä on varmasti yksi suurimmista jouluruokaan liittyvistä muutoksista aiempiin vuosiin verrattuna. Jouluerkut ovat maistuneet todella monelle jo paljon ennen joulua ja uskomme, että ne maistuvat tänäkin vuonna, tosin ravintolan sijaan monet viettävät jouluruokaetkoja kotona. Ensimmäiset kinkut tuodaan kauppoihin pyhäinpäivän alla, joten joulun makuun pääsee jo hyvinkin pian. Tämän vuoden uutuuskinkkumme on HK® Viljaporsaan Gourmet kinkku sisäpaistista. Näitä kaksikiloisia herkkuja voi paistaa vaikka useamman joulunodotusaikana, kertoo HKScanin Suomen markkinointijohtaja **Ursula Halonen**.

### **Suomalaista jouluruokaa ostetaan, laitetaan ja syödään koti-Suomessa enemmän kuin koskaan ennen**

HKScanin teettämän jouluruokakyselyn mukaan 58 % vastaajista kertoi viettäneensä joulua kotona. Sukulaisten luo on suunnannut 39 %, loput ovat viettäneet jouluaan muun muassa hotellissa tai ulkomailla. Tähänkin on odotettavissa tänä vuonna pandemiasta johtuvia muutoksia ja se näkyy myös ruokakaupoissa.

- Kysyimme viime kesänä\*\*) suomalaisilta, millä tavalla pandemia on muuttanut perheiden valintoja ruokaostoksilla. Monet kertoivat suosivansa enemmän kotimaista ja lähellä tuotettua ruokaa. Uskomme, että tänä vuonna ostetaan, laitetaan ja syödään suomalaista jouluruokaa enemmän kuin koskaan ennen, kertoo Halonen.

Kinkun suosio joulupöydän ykkösherkkuna on edelleen ylivoimainen. Kyselyyn vastanneista 90 % kertoi hankkivansa kinkun joulupöytänsä. Seuraavat sijat menevät porkkana- ja lanttulaatikoille. 83 % kyselyyn vastanneista kertoi valinneensa suomalaisen kinkun.

- On odotettavissa, että tänä jouluna suomalaisen kinkun valitsee vieläkin useampi, jatkaa Halonen.

### **Z-sukupolven nuoret aikuiset haluavat karsia ”jää syömättä” -ruuat joulupöydästä**

Suurten ikäluokkien lapset pitävät vielä jouluperinteistä kiinni, mutta ei enää seuraava Z- sukupolvi, joita ovat 1990-luvun puolivälin jälkeen ja 2000-luvun alussa syntyneet nuoret aikuiset. Jouluruokakyselyyn vastanneet ”zetat” kertoivat, että joulupöytänsä ei tarvitse laittaa enää niitä ”jää syömättä” -ruokia, joita on ollut siinä vain ”koska ne kuuluvat joulupöytänsä”. Joulupöytänsä laitetaan vain niitä ruokia, joita ihan oikeasti halutaan syödä.

Laatikoiden ja kinkkujen rinnalla voi hyvin olla nakkeja ja ranskalaisia tai kaloja ja äyriäisiä. Näkyvissä on myös lisääntyvä aterialajien jaksottaminen. Tarjoillaan ravintolan tapaan alkupala, pääruoka ja jälkiruoka, eikä kaikkia kerralla.

- Jouluruokailun muuttuminen buffet-pöydästä à la carte -tyyliin on raikas ajatus, johon sopivat oikein hyvin myös perinteiset jouluherkut, kuten kinkut ja laatikot. Alkuruokana voi tarjota hyvin vaikka espanjalaistyyllisen tapaslautasen suomalaisista leikkeleistä koottuna. Tähän sopivat mainiosti esimerkiksi HK® Gourmet -sarjan leikkeleet, vinkkaa Halonen.

Jouluateria nautitaan useimmiten 2 - 3 tai 4 - 5 henkilön seurueissa. Joka viidennen joulupöydässä on aiemmin ollut 6 - 7 joulunviettäjää.

- Tänä vuonna monet viettävät joulua oman ydinperheen kesken, toteaa Halonen.

## Jouluruokien verkko-ostaminen moninkertaistuu

HKScanin teettämässä kyselyssä, joka toteutettiin viime joulun jälkeen tammikuussa 2020, vain 2 prosenttia vastaajista kertoi ostaneensa jouluruokia verkkokaupasta. Tänä vuonna verkko-ostamisen määrä kasvaa.

- Meidän toimintaamme muutos verkko-ostamisessa ei juuri vaikuta. Me varaudumme tulevaan jouluun samalla huolellisuudella, kuin aiemminkin. Seuraamme toki kaupan kanssa tilanteen kehittymistä, kertoo Halonen.

\*) HKScanin teettämä Jouluruokatutkimus toteutettiin tammikuussa 2020, toteuttajana Foodwest, vastaajina oli 539 yli 18-vuotiasta suomalaista.

\*\*\*) HKScanin teettämä Kesä ja ruoka -kysely toteutettiin kesäkuun alussa 2020 ja siihen vastasi 800 suomalaista. Kyselyn toteutti Crowst.

## Kuvat:

Joulutapakset sopivat mainiosti joulupöydän alkuruoaksi  
Joulun 2020 uutuuksia, HK Gourmet kinkku, pakkauskuva  
Joulun 2020 uutuuksia, HK Gourmet kinkku, crackling pork



## Lisätietoja:

Markkinointijohtaja Ursula Halonen, HKScan Suomi, puh. 010 570 3111, [ursula.halonen@hkscan.com](mailto:ursula.halonen@hkscan.com)  
Lihaliiketoiminnan johtaja Mikko Järvinen, HKScan Suomi, puh. 010 570 2381, [mikko.jarvinen@hkscan.com](mailto:mikko.jarvinen@hkscan.com)  
Ravitsemusasiantuntija Soile Käkönen, HKScan Suomi, puh. 010 570 2444, [soile.kakonen@hkscan.com](mailto:soile.kakonen@hkscan.com)  
HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse [communications@hkscan.com](mailto:communications@hkscan.com)

Instagram: @hk\_fi #hookoo #ruokailoa #hkjoulu

Facebook: @HKHooKoo #hkjoulu

Twitter: @HKScanFinland #hookoo #ruokailoa #hkjoulu

[www.hk.fi](http://www.hk.fi), [www.kariniemen.fi](http://www.kariniemen.fi)

*HKScanin tavoite on kasvaa monipuoliseksi ruokataloksi. Yli sadan vuoden kokemuksella vastaamme kuluttajien ja asiakkaiden tarpeisiin ja valmistamme maistuvaa, terveellistä ja vastuullisesti tuotettua ruokaa. Meille HKScanissa vastuullisuuteen kuuluu ruoantuotannon kehittäminen koko arvoketjussa tiloilta kuluttajille. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Tanska ja Baltia. Lähes 7 000 ammattilaistamme varmistavat maistuvamman elämän – tänään ja huomenna. Monipuoliseen tuotevalikoimaamme kuuluvat siipikarjan-, sian- ja nautanliha sekä lihavalmisteet ja ateriat. Vahvoja tuotemerkejämme ovat HK®, Kariniemen®, Via®, Scan®, Parsons®, Rakvere®, Tallegg® ja Rose®. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2019 oli 1,7 miljardia euroa. [www.hkscan.com](http://www.hkscan.com)*