

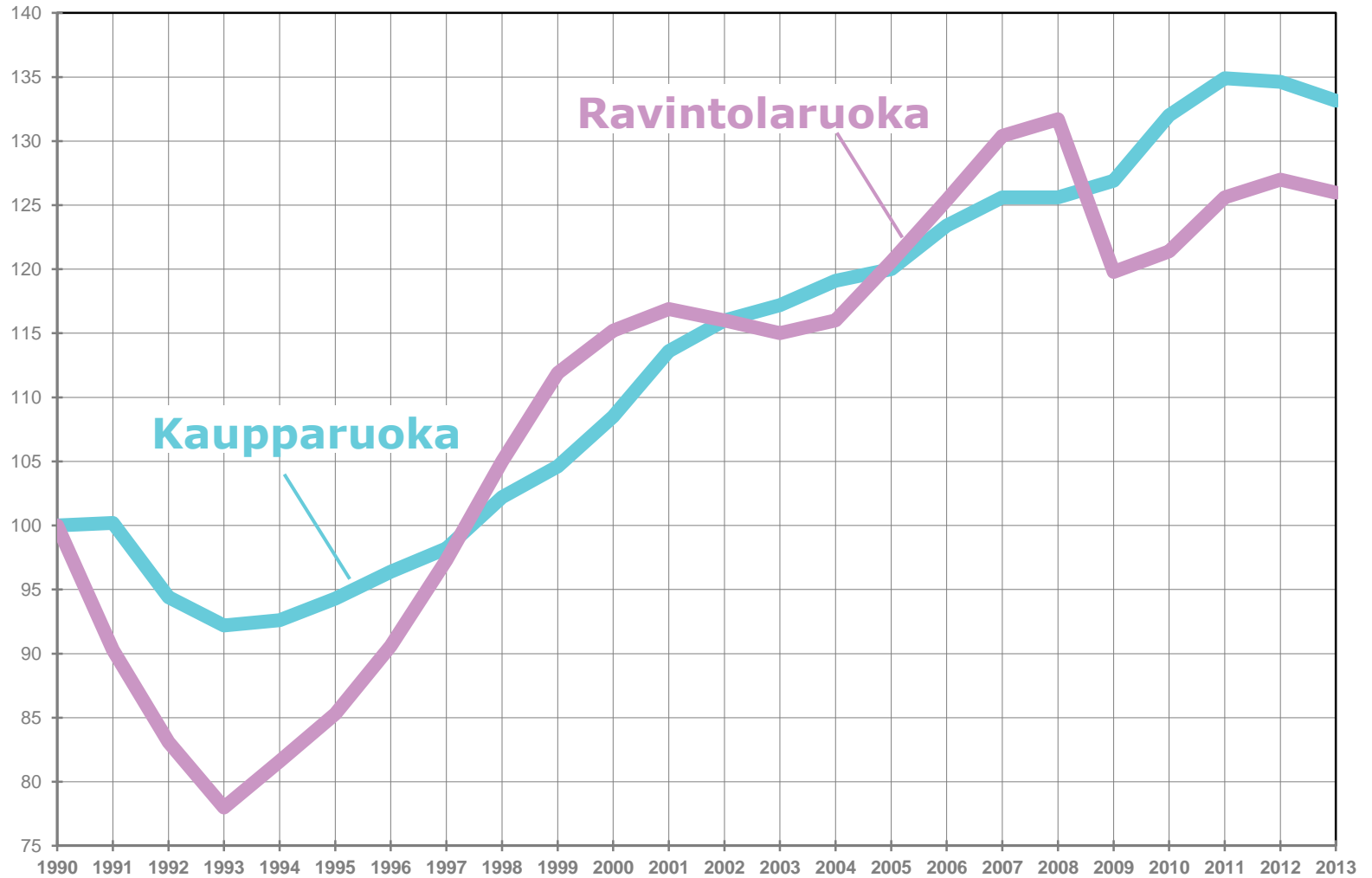


# Ravintolaruokailun trenditutkimus

# 2014

# RUOKAMYYNIN TRENDI SUOMESSA KASVAVA

Ruokamyynnin määrä indeksi 1990=100

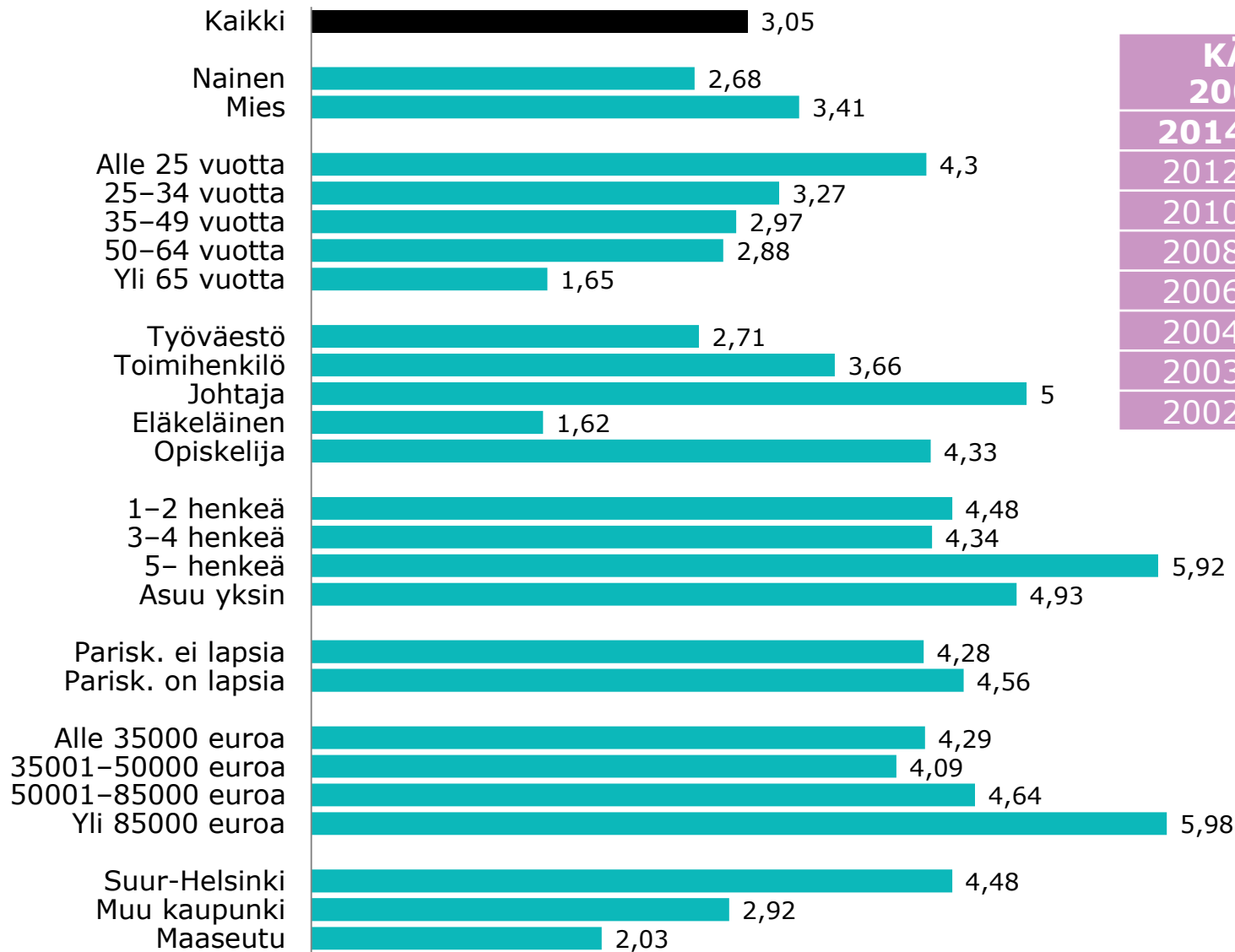


Lähteet: Tilastokeskus, Päivittäistavarakauppa ry, Valvira, MaRa

# TAUSTAA

- Suomessa ravintoloissa ja muissa ammattikeittiöissä valmistetaan **vuosittain noin 900 miljoonaa ravintola-ateriaa**. Puolet aterioista valmistetaan ruokaravintoloissa ja henkilöstöravintoloissa ja noin puolet julkisissa keittiöissä.
- Suomessa on **16 000 ruokaa valmistavaa ammattikeittiötä (2013)**
  - Ravintolat, kahvilat, baarit 11 000 (+0,2 % ed.v.)
  - Henkilöstöravintolat 1 400 (-8,7 % ed.v.)
  - Julkiset keittiöt 4 100 (-6,8 % ed.v.)
- **Lisäksi Suomessa noin 5 000 jakelukeittiötä**, joista lähes kaikki julkisella sektorilla
- **Suomessa on ruokabuumi**; ruokamyynnin trendi on ollut pitkään nouseva sekä ravintoloissa että vähittäismyynnissä. **Viime vuosien heikko taloudellinen tilanne näkyy ruoan kysynnän laskuna.**

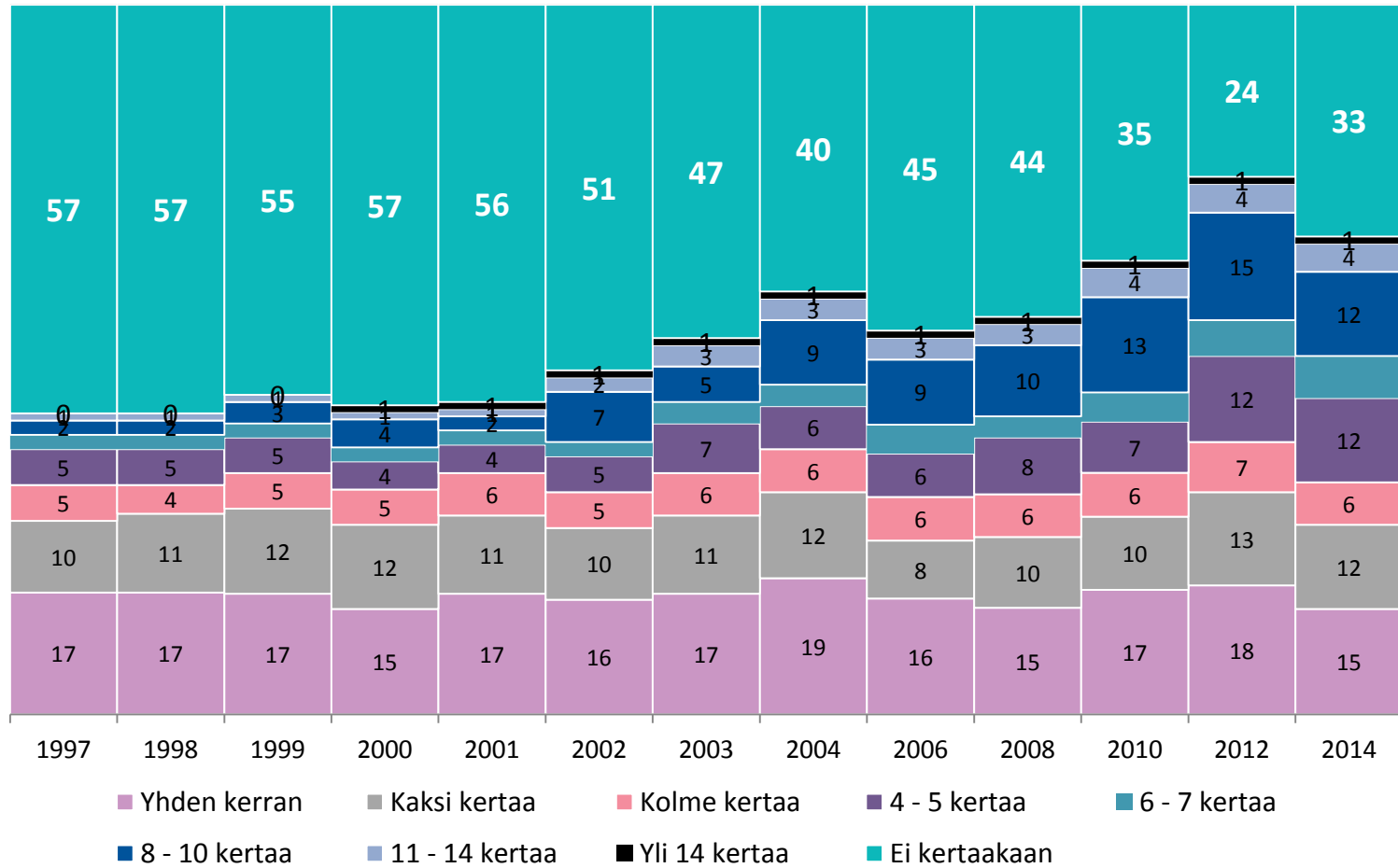
# RAVINTOLA-ATERIOIDEN MÄÄRÄ viimeisen kahden viikon aikana keskimäärin



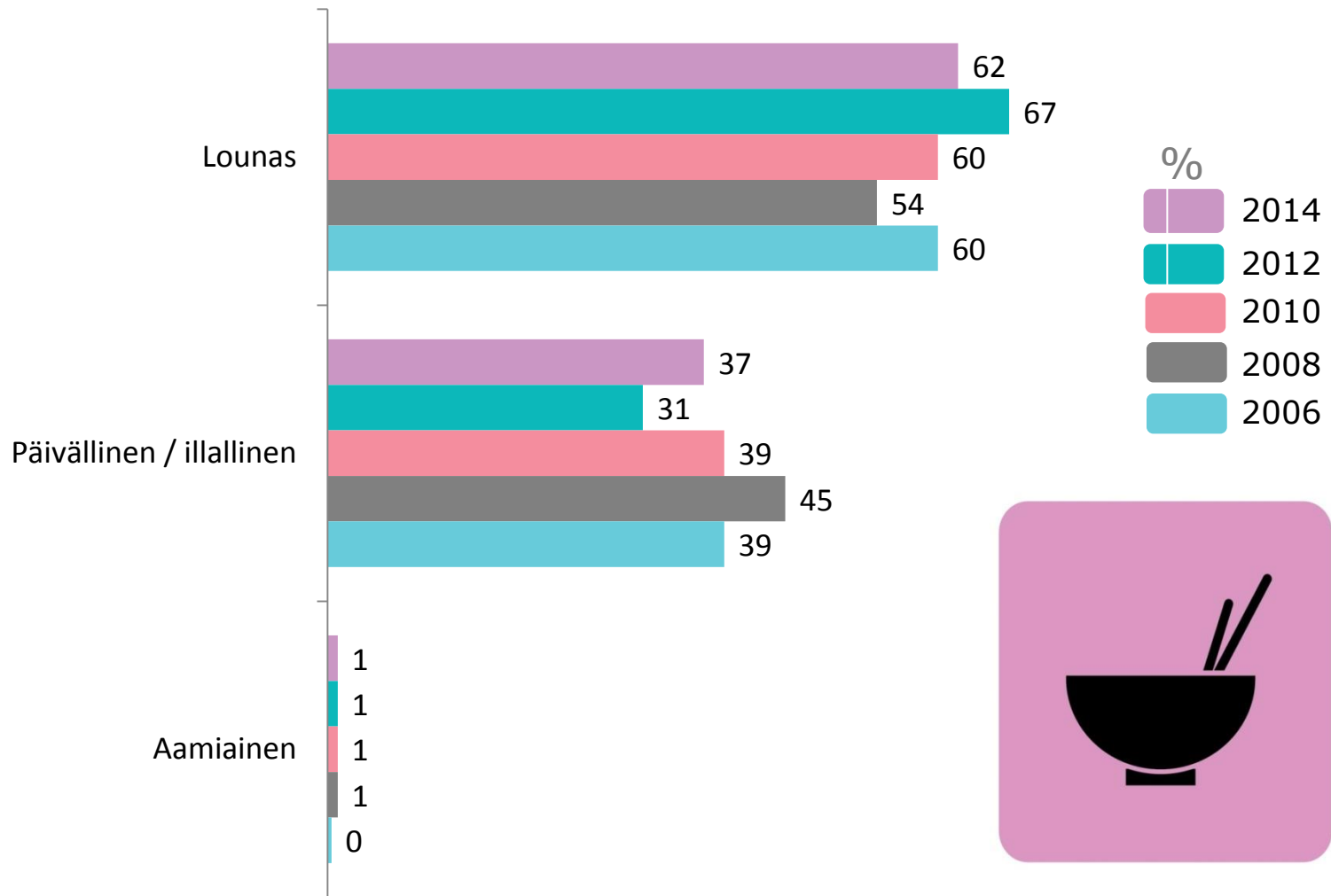
| KÄYNNIT<br>2002-2014 |      |
|----------------------|------|
| 2014                 | 3,05 |
| 2012                 | 3,60 |
| 2010                 | 2,96 |
| 2008                 | 2,47 |
| 2006                 | 2,49 |
| 2004                 | 2,38 |
| 2003                 | 2,02 |
| 2002                 | 1,91 |

# RAVINTOLA-ATERIOIDEN MÄÄRÄ

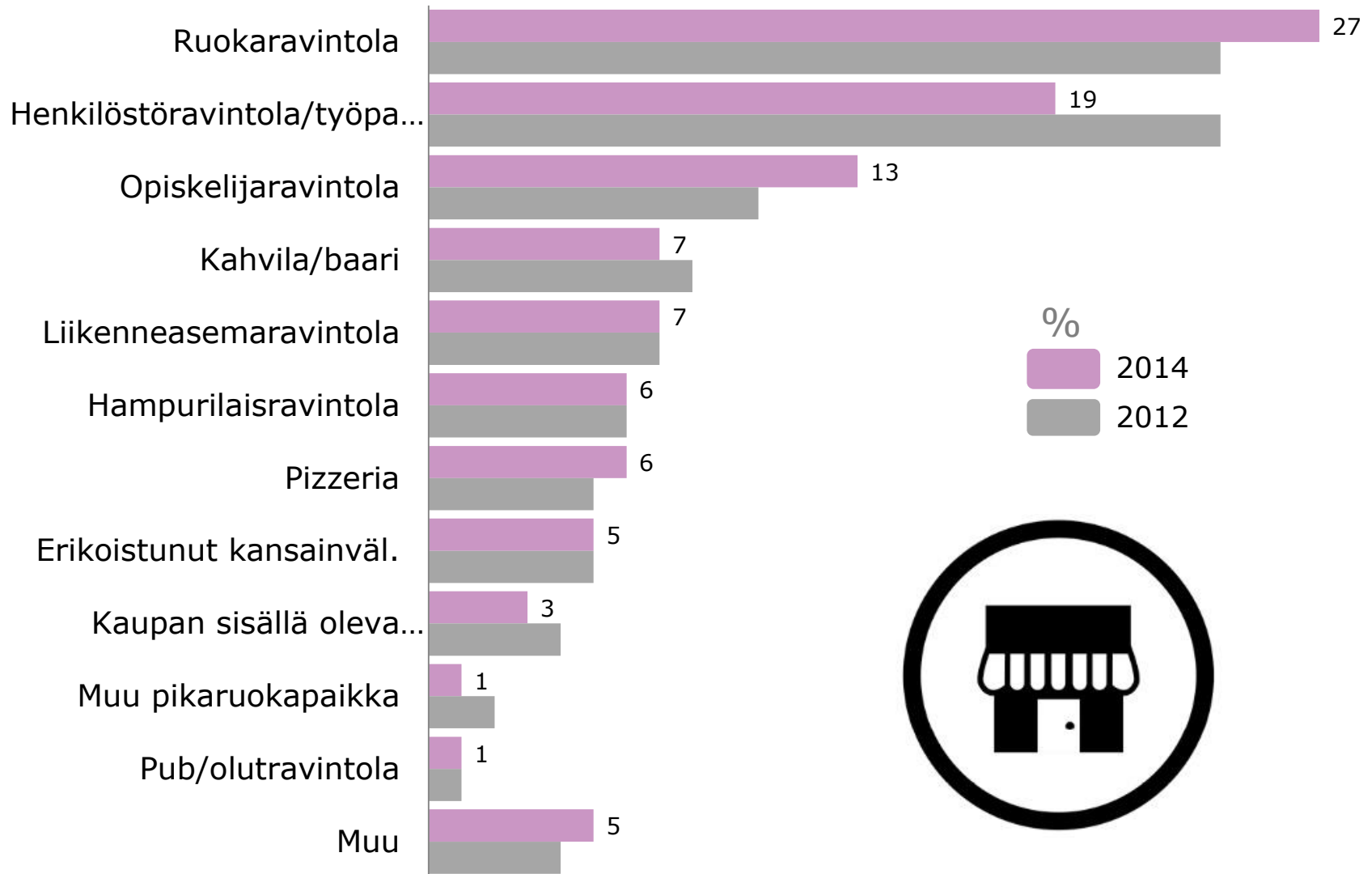
## Kuinka usein syönyt ulkona kahden viikon aikana?



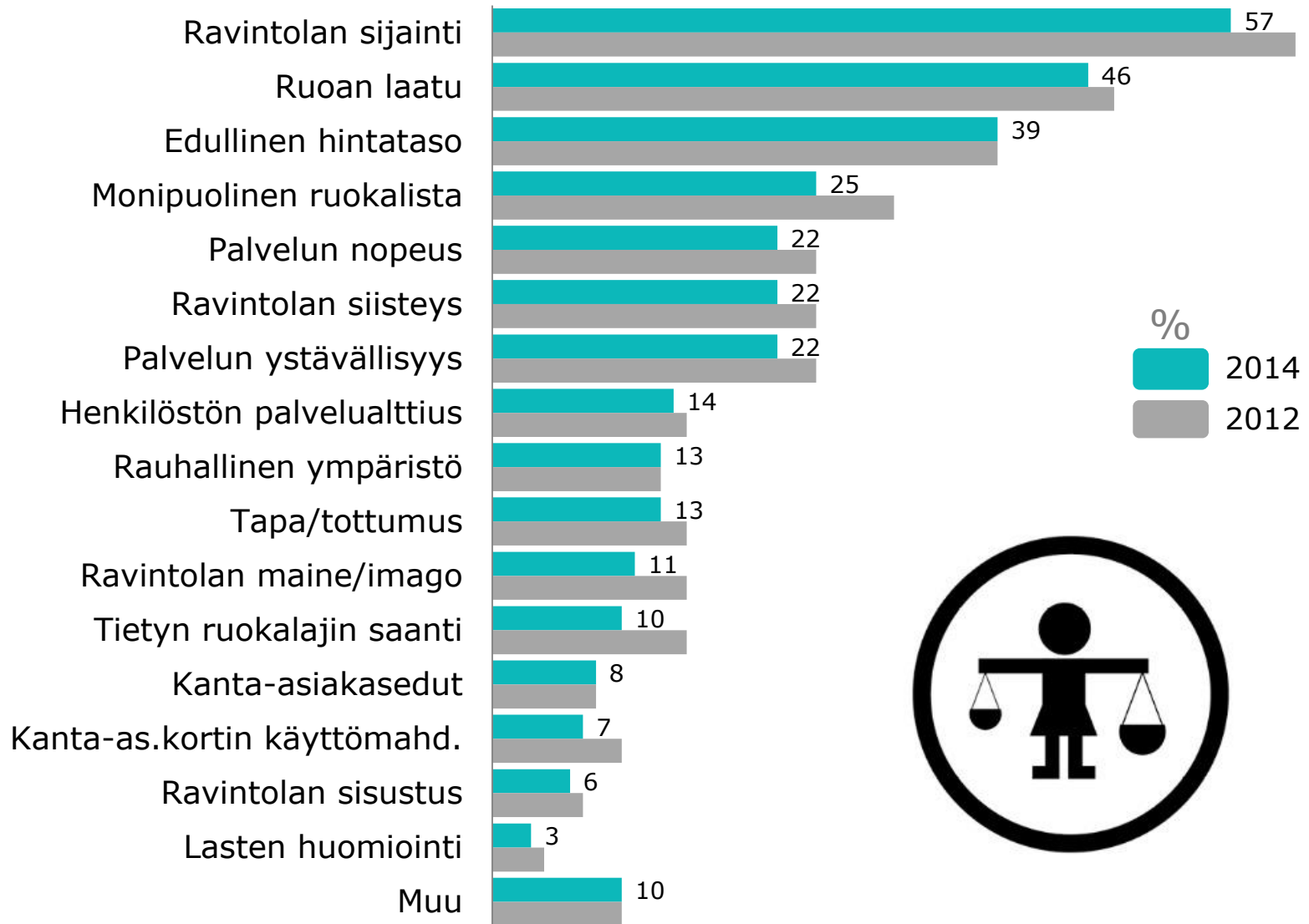
# MISTÄ RUOKAILUSTA ON KYSE?



# RUOKAILUPAIKKA

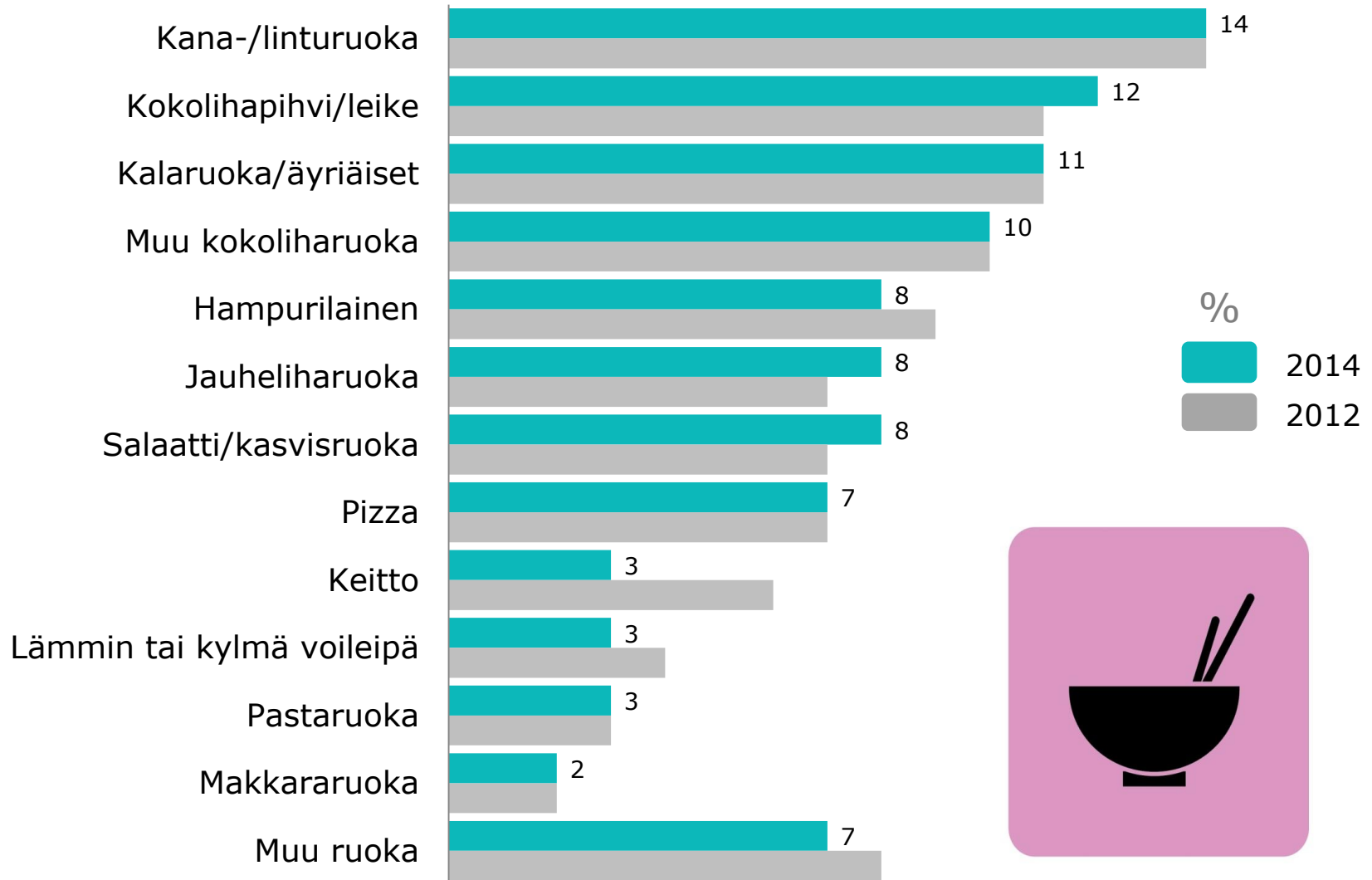


# RUOKAILUPAIKAN VALINTAAN ENITEN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT

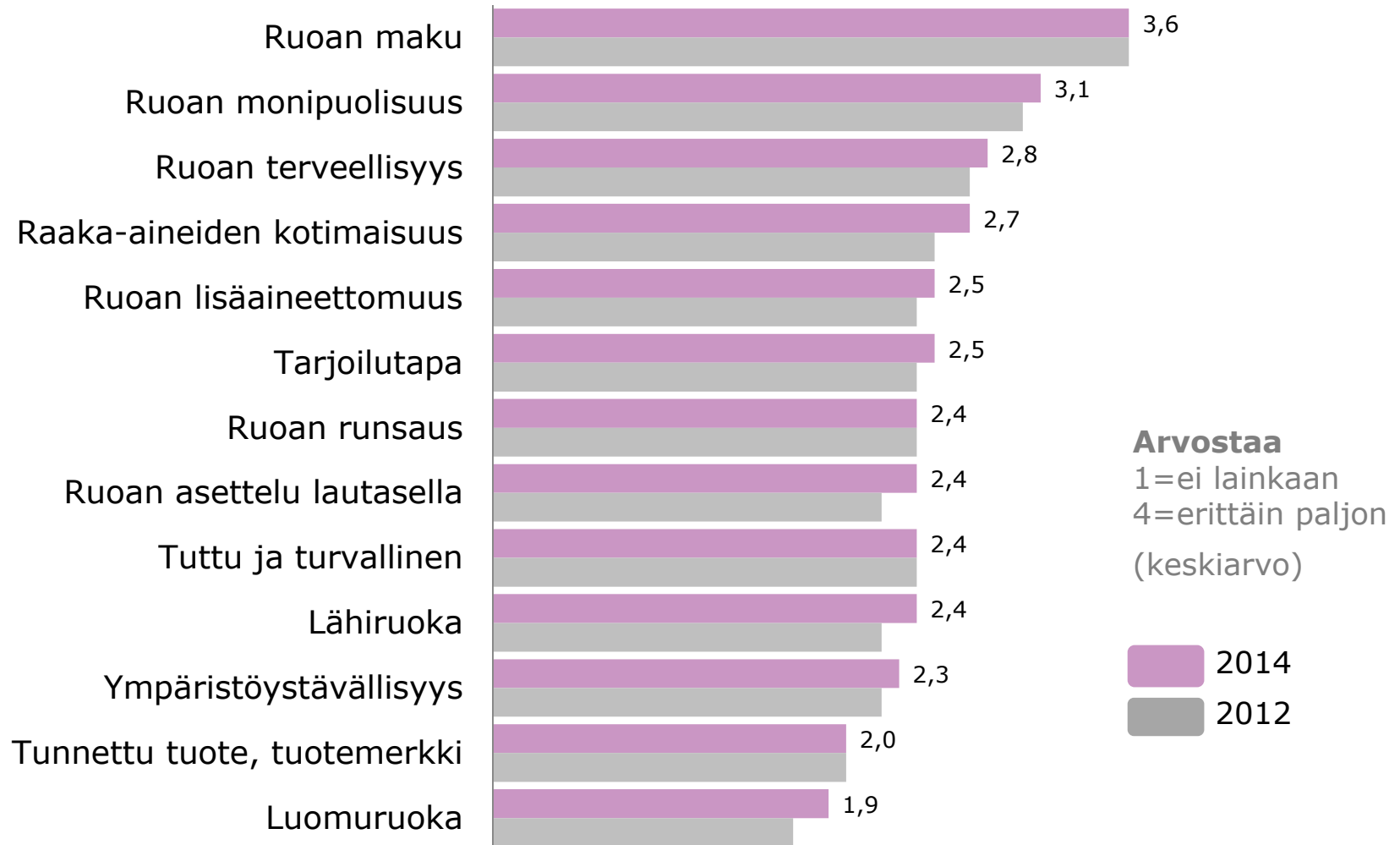




# ATERIAAN SISÄLTYNYT PÄÄRUOKA

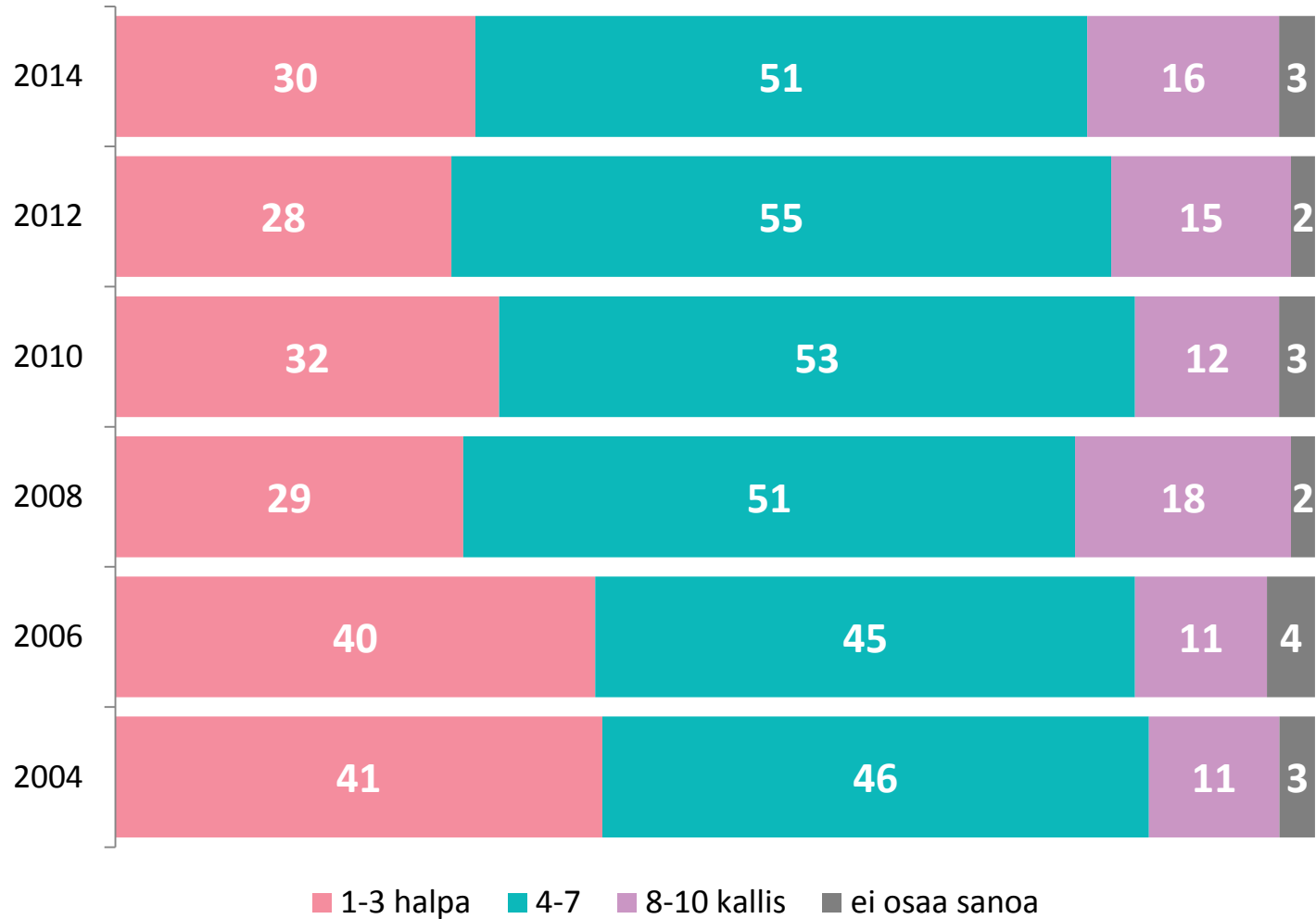


# RUOKAAN LIITTYVIEN TEKIJÖIDEN ARVOSTUS RAVINTOLARUOKAILUSSA



# ATERIAN HINTA

Mielipide: halpa vai kallis?



# NOUSSUSSA JA LASKUSSA



## NOUSSUSSA

- ruoka-ravintola
- vapaa-ajan ateria
- kana- tai linturuoka
- hampurilainen
- jauheliha
- vesi
- viini
- edullinen hintataso
- ruoan terveellisyys
- ympäristöystävällisyys
- luomuruoka
- pankkikortti
- 10–15 euron hintainen ateria

## LASKUSSA



- henkilöstö-ravintola
- lounas
- keitto
- kokoliha (ei pihvi)
- maito
- mehu
- monipuolinen ruoka-lista
- tietyn ruokalajin saanti
- tuttu ja turvallinen
- käteinen
- alle kymppin ateria

# MIKÄ ON RAVINTOLARUOKAILUN TRENDITUTKIMUS?

- **TNS Gallup tekee MaRan toimeksiannosta**
- **Tutkimusta tehty vuodesta 1997 lähtien**
- **Vastaajia tällä kertaa 2 704**
- **Tutkimuksen aineisto kerättiin 19. – 26.09.2014.**
- **Tutkimusraportti on myynnissä [www.restamark.fi](http://www.restamark.fi).**
- **Lisätietoja:** ekonomisti Jouni Vihmo, 050 520 1636