



# **Eesti Kartul**

## **Kvalitatiivuuringu kokkuvõte**

### **2012**





# Küsitluse metoodika

## UURINGUTAUST

### VALIM JA TULEMUSTE ÜLDISTAMINE

- Käesoleva aruanne on koostatud novembris 2012.a. Tallinnas ja Tartus läbiviidud intervjuude põhjal.
- Aruanne esitatakse uuringu tellijale **Eesti Kartul**. Intervjuud modereeris ja kokkuvõtte koostas Adell Taevas PR OÜ. Uuringus on kasutatud väiteid ja tsitaate intervjuudest.
- Varasematel aastatel ei ole Eesti Kartul taolist uuringut tellinud, tegemist on esimese kvalitatiivuuringuga, mille eesmärgiks oli koguda kartuli tarbimist puudutavat teavet sihtrühmadelt
- **Sihtrühmad:**
  - Kartulitarbijad (kokku 26 inimest, vanuses 18-65, madalama (sissetulek alla 500 eur kuus, keskmise sissetulekuga alla 900 eur kuus, suurema sissetulekuga tarbijad), kokku 3 fooksugruppi Tallinnas ja Tartus
  - Ostujuhid (hulgilaod ja jaekett)





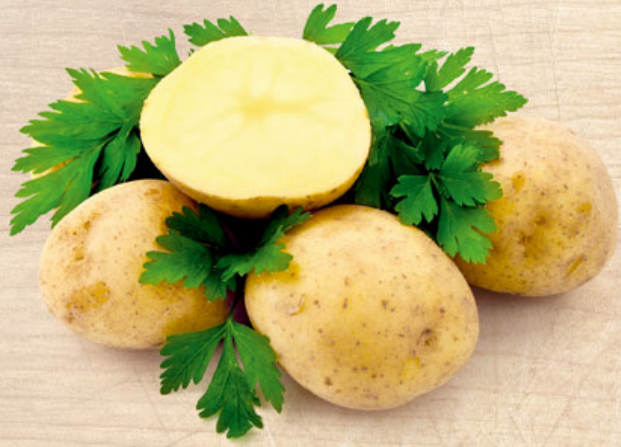
# Uuringu eesmärgid

**Uuringu eesmärgiks** oli selgitada, milline on tänane olukord kartulitarbimisel

eestis. Uuringus keskenduti järgmistele teemadele:

- **Teema I.** Ostukohad ja ostutrajektor, tarbimine.
  - Ostu koht ja muutumine ajas
  - Ostu regulaarsus ja kogus, pakend
  - Ostuotsuse mõjutajad
- **Teema II.** Kartuli väljapanek jaekettides
  - Tarbijate hinnang väljapanekutele
  - Kartuli valiku kriteeriumid, eelistused





# Uuringu eesmärgid

- **Teema III.** Tarbijate teadlikkus kartuli sortidest  
Sortide tundmine ja valimine erinevateks toitudeks
- **Teema IV.** Tarbijate teadlikkus kartuli tarbimisetoiduvalmistamise aspektist  
Kartuli koht toidulaual, tarvitamine, tervislikkus, kasulikkus
- **Teema V.** Müüdid kartulist





# Kokkuvõtted

- **Teema I. Ostukohad, ostutrajektor ja tarbimine.**

Põhilised kartuli ostukohad ja hind:

- Turg (eeskätt suvel)
- Pood, supermarket
- Maalt (sugulased, vanemad kasvatavad)

Väiksema sissetulekuga tarbijad ostavad kartulit pigem supermarketist (kus on turuga võrreldes odavam) või hangivad sugulastelt/tuttavateelt maalt. Need vastajad, kes peavad kartulit pigem nõ impulssostuks, hinda üldiselt ei vaata.

Intervjuudes osalenud inimestest keegi ei kasvata ise (pole seda kunagi teinud, “ei tasu ära” või “tuttavad/sugulased” kasvatavad).

Maalt kartuli hankijad toovad korraga koju aasta või poole aasta kartulivaru või siis “niipalju kui pakiruumi mahub”.





# Kokkuvõtted

- **Kartuli päritolu**

Olulised on eestimaisus ja kvaliteet

kohapeal kasvatatud kartul, mis on korraliku välimuse ja sisuga

- **Ostmise sagedus**

Suvel rohkem kui 1 kord nädalas (turult)

Kord nädals

Mõni kord kuus

Harvem

Aastavaru korraga

- **Kes ostab**

Pere sisseostude tegija (kui ostetakse väike kogus)

Koos, kui ostetakse suurem kogus





## PAKEND - millist kartulit ostetakse

### Lahtine

- Siis kui on vaja osta mõni kartul
- Sulust meeldib võtta, meeldib mullasus, sest tundub naturaalsem kui pestud kilekoti materjal, samuti saad valida endale ilusaid ja sobivaid kartuleid

### • Pakitud, kui on kiire või soov osta teatud kogus

- Kilekott (miinuseks säilitamine, külmkapis lähevad kiiremini libedaks, plussiks on ostes, et näed ära kartuli seisukorra kotis),
- Paberkott (mahub ilusasti külmkappi, üldiselt valitud sama suured kartulid, miinuseks väike kogus)
- Võrkkott (suurema koguse puhul)

Pakendi valiku määrab, et oleks Eesti kartul

- Pakitud kartuli puhul ärritab, kui pakendi sisu moodustavad erineva suurusega kartulid

### • Kooritud

- Vahel harva tuleb ette, kui on kiire ja külalised tulevad





# KARTULI VÄLJAPANEK POES

- Parim väljapanek Stockmannis ja Rimis (kus on üldiselt head köögi-ja puuviljaletid), halvim Selveris, normaalne Prisma
- Ka turgudel on üldiselt hea väljapanek
- Maxima ja Säästumarketi kohta ei oska öelda (ei satu sinna kartulit ostma)

## Väljapaneku järgi otsustatakse, milline kartul valida

- PESTUD KARTUL PAKITUD VÕI LAHTISEL KUJUL
  - Pestud kartul näeb alati parem välja võrreldes lahtisega
  - Pestud kartul valitakse, sest “mulda pole mõtet koju tassida”
  - Oluline on, et valitud koguses on kartulid sarnase suuruse ja väljanägemisega
  - Oluline on eestimaisus, kuid kartuli kvaliteet (eeskätt väljanägemine) on samuti võrdselt oluline: “kui müügil on räbal Eesti kartul ja viisakas Poola või Leedu oma, on kvaliteet päritolumaast olulisem”
  - Pakitud kartuli hinna sisse on arvestatud see, et ikka 1-2 kõlbmatut on sees
  - Kui ei taha tolmuks saada, võtad pakendatud variandi





# KARTULI VÄLJAPANEK POES

- LAHTINE KARTUL

- lahtised kartulid on tihti koledad, ussitanud, vanad
- sulus on kartul tihti pehme ja laiguline, sulus sobramine teeb väga tolmuseks
- valin ise ja ei häiri, et peab seal hunnikus neid otsima (koguaeg on nii olnud ja see on normaalne)
- plussiks on see, et saad ise valida täpselt sellised kartulid, mis sobivad oluline on teada, mis aastakäigu kartulisaaki müüakse





## Kokkuvõtted

### • SORDID, PÄRITOLU

Sordid, mida intervjueritavad teavad (üldiselt osatakse nimetada 1 sort vastaja kohta või ei osata üldse midagi öelda):

- Läti kollane
- Jõgeva kollane
- Andu
- Põlva kollane
- maa päritolu
- Laura
- Mahekartul
- Laheotsa kartul
- Sagro
- Oodenvald

### Kokkuvõte:

Üldiselt räägitakse kartulisortidest vähe, põhiliselt nimetatakse Laurat. Lisati, et näiteks õunasorte teatakse palju rohkem

Turul räägitakse sortidest rohkem, seal on müüjaga otsekontakt ning see on pigem kasuks





## Kokkuvõtted

- **Kartuli valimine erinevateks toitudeks:**

- Pigem ei vali erinevate toitude jaoks erinevat kartulit, vaid oma kindlat sorti, sest poes ei ole

  - seda valikut tegelikult (peale pikka otsimist jäi valik Laura peale, mis on universaalne)

- Ei teagi, et erinevate toitude jaoks on erinevad sordid

  - Sordile pöörad rohkem tähelepanu, kui oled turul

- kui poes oleks saada suurem valik sorte erinevate roogade jaoks (pudrukartul, keedukartul),

  - siis valiks selle järgi

- oluline, et kartuli omadused – värv – ei muutuks

- Puuvilja-juurvilja letis ei ole teenindaja piisavalt pädev infot andma kartulisortide kohta või

  - toidupoes ei ole seda inimest, kes abistab sordi ning kartulitoiduga seotud küsimuste

- Poes pole ülevaadet, mis sordid on saadaval ja mis toiduks neid kasutada





## Kokkuvõtted

- **Millist infot soovib kartuli kohta poest/pakendilt**
  - Infot tootja kohta (infot on vähe, ei tea isegi seda, kust Eesti otsast see Laheotsa kartul tuleb)
  - Päritolumaa
  - Sort
  - Milleks kasutada (mida sellest kartulist teha saab)
  - Palju tärklist sisaldab (ei teata ka seda, et eri sortides võib see erinev olla)
  - Mõni hea retsept, mida sellest teha võiks
  - Inimesed on reeglina info eest tänulikud





## Kokkuvõtted

### KARTULI KOHT TOIDULAUAL

#### ÜLDINE TÕDEMUS:

- Kartuli tarbimine üleüldiselt leibkonnas langenud (eriti nooremad vastajad, kuni 30) kartul loovutab kohta kiirematele alternatiividele, v.a. inimesed vanuses 55+, kes on jäänud kindlaks teatud toitumisharjumustele (kartul põhitoit)
- *“Meestele lähivad kartulid paremini peale”*
- Kartuli põhikonkurendid köögis: pasta, tatar, riis, wok-road, läätsed
- Kartulit süüakse kartulipudruna või keedetult (laste tugev eelistus), ahjukartulina (võtab rohkem aega), praekartulina, salatina, teatud kindlatel tähtpäevadel
- Kartulit süüakse siis, kui keegi viitsib koorida (tunti muret, et lapsed ei oskagi enam koorida)
- Väljas süües (lõuna, õhtusöök) pigem valitakse kartul lisandiks (kodus ei viitsi keeta)





## Kokkuvõtted

### KARTULI TERVISLIKKUS

- Sõltub kogusest, palju seda sööd ning millal sööd (õhtuti ei tasu liialdada)
- Kartul on tervislik, eestlased on seda koguaeg tarbinud ja on terved
- Kartul täidab kõhtu ja annab vajalikud süsivesikud;
- Meie kliimas peab seda sööma;
- Kartulis on kindlasti mingit vitamiinid, seda võiks enam kommunikeerida
- Vaja oleks võrdlustabelit (tatar vs kartul, pasta vs kartul) – kartul tundub olevat nendest kõige tervislikum, kuid me ei teadvusta seda
- Kartuli kalorit võiks olla väljatoodud sarnaselt muude köögiviljadega





## Kokkuvõtted

### MIDA OLEKS VAJA KARTULIST TEADA (sh MEEDIAS)

- Kas peaks sööma koorega või ilma?
- Ühed ütlevad, et vitamiinid on koore all, teised, et koores on ainult väetised
- Pastat ei mürgitata – aga palju kartulile mürki peale tuleb – seda infot ka ei tea, samamoodi väetiste kohapealt. See on ainuke koht, kus tuleb välja, et kartul ei pruugi olla tervislik.
- Mida kartul annab, kas seal on vitamiinid?
- Kõik teavad, et apelsinis on C-vitamiin
- Sordid – mis sort, mis toidu juurde sobib (näiteks riisil on peal kirjutatud ju ja seda jälgitakse)
-





## Kokkuvõtted

### MIDA OLEKS VAJA KARTULIST TEADA (sh MEEDIAS)

- Võrrelda kartulit konkureerivate toiduainetega (pasta, riis jne) – anda praegusele generatsioonile infot, kuidas tegelikult on – eeldused on olemas, kuid tegelikult ei tea, kuidas asjad on – tähtlase kogust ei teata, palju on tervislik kartulit süüa, mis on toiteväärtus, vajalik oleks lettide kõrval info (sordituvustus, tabel toitainetega, mis toiduks sobiv)
- Vähe räägitakse aasta saagikusest ja selle mõjust kartulisordile (veinisaagi puhul räägitakse aastakäikudest)





## Kokkuvõtted

- Muna peal nii palju infot, kuid kartulist ei tea ostja midagi (eriti, kui ta lahtine on)
- Nooremale põlvkonnale peaks selgitama, mis ja milleks see kartul üldse on see on nagu reliikvia varsti
- Noorema põlvkonna harimine
- Noored ei ole pädevad ahjuliha küpsetama (kõik neid asju, kuhu kartul kõrvale käib) nad viskavad midagi pannile ja söövad ruttu ära, ei hakka kartulit vajavate toitudega vaeva nägema
- Poolfabrikaadid on populaarsed ja korraliku toitu ei tehta
- Lastele koolidesse enam infot – ärge sööge ainult friikartuleid
- Oleks vaja teada, kui palju kaloreid erinevad kartulitoidud sisaldavad
- Äkki on kartulil raviomadused ja meie ei tea
- Et on hea eesti ja eestimaalase toit – miks me eelistame pastat, riisi - sest sellele on palju parem turundus
- Kas on haigusi mille puhul ei tohiks kartulit süüa





## Müüdid

- Ühed ütlevad, et vitamiinid on koore all, teised, et koores on ainult väetised
- Kartul on kõhus kui liim
- Liiga palju tärklist, mida inimene ei vaja
- Tärklis on organismile mittevajalik, kuid otseselt kahjulik ka ei ole
- On räägitud, et kartulit ja liha koos polevat hea süüa, sest valk ja süsivesik ei klapi kokku





## Ostujuhid

**Vastama olid nõus 3 jaeketti ja hulgimüüjat**

**Valikukriteeriumid kartulikasvatajale/pakkujale:**

- Hind, tarnekindlus, kvaliteet

**Partnerite olemasolu:**

- Jooksvalt on rohkem kui 1 partner, mis on reegel

**Kartuli sisseostu prioriteedid:**

- Hind, koostöövalmidus

**Sortide arv (mis sisse ostetakse)**

- Kuni kolm (3)

**Mida kvaliteedi all silmas peetakse:**

- Sort, mis on ennast tõestanud ja mis müüb hästi

**Kas nishitoode või eriline toode (jõulukartul) on võimalik**

- Jah, see on oodatud, kui kaasneb ka turundus, kõik sõltub pakendist ja riiulipinna võimalikkusest





## Ostujuhid

### **Kas otsekontaktid tootjatega on võimalikud:**

- Võimalik, alati võib läbi rääkida

### **Info poes**

- Kartulikasvatajad võiksid teha konkreetsed ettepanekud, kui soovitakse infot muuta või/ ja täiendada
- Põhiliseks info kandjaks võiks jääda pakend
- Info jagamiseks peaks tootjad enam inimesi harima läbi muude kanalite, poed on ikkagi eeskätt ostukoht