



Kalaosaston hoitaja avainasemassa?

Vähittäiskaupan puheenvuoro



Markus Luhtala
Stockmann Oyj Abp
KALAFOORUMI 12.4.2011

STOCKMANN



MILLAISIN AVAIMIN?

EI KOVIN HÄÄVEIN:

- Kuluttajien mielikuvat kalan ”pyyntituoreudesta” eivät vastaa todellisuutta! Tästä saa koko ketju kantaa vastuunsa. Avoimuutta lisättävä!
- Kuluttajat suomessa tykättyneet helppoihin tuotteisiin (paistovalmiit fileet), mutta;
 - ottaako koko toimitusketju vedestä käsittelyketjujen kautta vähittäiskaupan myyntitiskille – ja edelleen asiakkaan jääkaappiin asti – riittävästi huomioon eri tuotteiden todellisen säilyvyyden?**



MILLAISIN AVAIMIN?

FILEIDEN LAATU JA SÄILYVYYS?

- Aistinvarainen laatu on edelleen hyvin tärkeä, mutta nykyisessä ”mediayhteiskunnassa” se ei kerta kaikkiaan riitä!
- Normina on nykyisin kalan mikrobiologinen laatu; kalafileen juuri ylittäessä raja-arvot, ei - yleisesti ottaen - suurta aistinvaraista muutosta ole vielä huomattavissa.
- **Jokaisen kalan laatu on aina = ketjun heikoin lenkki!**
- **Lisäksi; vaikka 9 erää kymmenestä hyviä, niin yksikin huono erä ja sen tulos median riepotelevana rapauttaa tuoreen kalan imagoa vaarallisesti!**



MILLAISIN AVAIMIN?

FILEIDEN LAATU JA SÄILYVYYS?

- Hngin ympäristökeskuksen tutkimus 2010;
kalan laatu ja annetut säilyvyysajat eivät useinkaan ole kohdallaan
- Stockmannin omissa tutkimuksissa tulokset lähes 1:1 verrattuna ympäristökeskuksen tuloksiin



STOCKMANN



MILLAISIN AVAIMIN?

FILEIDEN LAATU JA SÄILYVYYS – LIIAN PALJON LIIAN HUONOJA TULOKSIA

- norjalainen lohi pääsääntöisesti (mikrobiologisesti) erittäin hyvälaatuista kauppaan tullessa, varastossa (0-2) jäitettynä pääsääntöisesti kestää annettuun päiväykseen
- suomalainen ja virolainen luonnonkala; nykyisillä (mikrobiol.) raja-arvoilla 80-90% huonoja toimittajien antamana vkp:nä.
MUTTA: jo kauppaan tullessa 10-20% mikrobiol. laatu selvästi heikentynyt! Vaikka talvikausi.

Miksi?

- suomalainen kirjolohi karkeasti ottaen edellisten välistä

STOCKMANN



?

KYSYMYS:

Onko ylipäätään oikein asettaa viljeltyä kalaa ja luonnonkalaa samalle viivalle niiden mikrobiologista laatua arvioitaessa?

Pohdittava?



STOCKMANN



MILLAISIN AVAIMIN?

Tottakai, myös vähittäiskaupan kalaosastolla kalan laatu voidaan pahemman kerran sössiä.

Mutta! Kaupassa ei mitenkään pystytä ”elvyttämään” jos kalan laatu jo tullessa heikentynyt! Hyvälaatuisenkin kalan osalta kauppa voi vain tehdä parhaansa hidastaakseen vääjäämätöntä pilaantumista...



MILLAISIN AVAIMIN?

TUOREUS TOIMITETTAESSA - KAIPAA OPTIMOINTIA

-Kokonaiset kotimaiset kalat ja fileet otettava kehityskohteeksi!

Mikä voisi olla realistinen koko toimitusketjun tavoite?

= Kokonainen kaupassa aina pyynnin/noston jälkeisenä päivänä? Entä fileet? Hgin ymp.kesk. mukaan perkaamatonta säilytetään liian pitkään!



TUOREUS TISKISSÄ – TEHOKKUUS, LAATU JA AMMATTITAITO

-tilausrytmi liian harva tehokkuutta etsittäessä?

-first in first out, myös palvelutiskistä, erien sekoittuminen

-voiko jo yhden pvän palvelutiskissä maannutta vielä myydä seuraavana päivänä?

Avoimuus ja kuluttajälähtöisyys: pyyntipäivä saatava aina kaupan tietoon

STOCKMANN



MILLAISIN AVAIMIN?

KÄSITTELY TOIMITUSKETJUSSA – LIIKAA ASENNEONGELMAA?

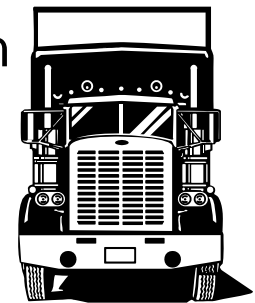
Mistä ongelmat laadun heittelystä johtuvat?

-Verestys? Jäähdytys? Lämpökuorma kehdestä hautaan?

Vaiko se, että yleinen hygienia ei vastaa lopputuotteen vaatimuksia! Esim. tehdäänkö fileointi aina peratusta ja huuhdellusta kalasta? Vai suoraan pyöreästä? Pyöreänä fileointia ei tule missään nimessä hyväksyä!

-Toteutuuko: Kalat aina jäitettynä, suojamuovi fileiden ja jäiden välissä, fileissä nahka ei koskaan vasten lihaa...?

-Eri pyynti-/nostopäiväerien sekoittaminen yleinen käytäntö



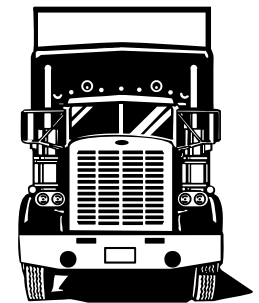
STOCKMANN



MILLAISIN AVAIMIN?

KÄSITTELY MYYNTITISKISSÄ – LIIKAA VÄÄRIÄ
TOIMINTATAPOJA, KARSITTAVA

- Palvelutiskien ”massat”! Nahka lihaa vasten! Korkeat pinot, tuotteiden lämpeneminen! Erien sekoittuminen!
- Aina muistettava, että vkp:n ”kaukaisuus” ei takaa tuotteen laatua/säilyvyyttä, eikä aistinvaraiseen voi täysin nojautua



STOCKMANN



MILLAISIN AVAIMIN LÄHITULEVAISUUDESSA?

Vaatimus kalan koko toimitusketjulle: hyvän käytännön ohjeet minimivaade, todennettu laadunhallinta, ”jopa” sertifioitu laatujärjestelmä?



STOCKMANN



Kehitetään yhteistyössä koko ketju niin hyväksi kuin mahdollista, täyttäkäämme tai mieluummin ylittäkäämme asiakkaiden odotukset, niin tyytyväinen kuluttaja palkitsee meidät ostokäyttäytymisellään...

Kiitos!

STOCKMANN