

"KOVIN PERIAATTEELLISTA TÄMÄ EI OLE." KULUTTAJIEN RUOAN VALINTA JA ARKISET TOIMINTATAVAT

Katja Järvelä, Johanna Mäkelä

Johdanto

Ruoka ja syöminen ovat osa sekä luontoa että kulttuuria (ks. esim. Mäkelä 2002). Siksi niihin liittyvät riskit tai vaarat ovat toisaalta sosiaalisesti konstruoituja ja toisaalta biologisia tosiseikkoja (ks. Luhmann 1993, Douglas & Wildavsky 1982). Lisääntyvä valikoima ja erilaiset mahdollisuudet syödä kodin ulkopuolella tekevät valinnoista entistä monimutkaisempia: kuluttajat ovat jatkuvasti ruoan valinnan ongelman edessä. Ihmiset vieraantuvat aikaisemmasta kokemusmaailmastaan ja säännöstöistään. (Ks. Fischler 1990.) Erilaisten ruoan turvallisuuteen liittyvien kriisien ja riskien myötä myös ruokaan kohdistuva luottamus on tullut uudella tavalla huomion kohteeksi. Modernissa riskiyhteiskunnassa asiantuntijuus ja tieto kuitenkin vaikuttavat luottamuksen rakentumiseen ja murentumiseen. Maallikot ja asiantuntijat arvioivat elintarvikkeisiin sisältyviä riskejä eri tavoilla. Kuluttajat painottavat ruoan riskeissä usein ulkoisia, omasta toiminnasta riippumattomia riskejä, kun taas asiantuntijat pitävät kuluttajien omaa käyttäytymistä suurimpana riskien aiheuttajana (ks. esim. Wandel 1994, Tuomisto 2001, Maijala 2001).

Nykykuluttajat ovat tietoisia ruokaan ja syömiseen liittyvistä riskeistä, mutta korkea luottamus elintarvikeketjun toimijoihin on ehkäissyt ”ruokapaniikkien” syntymisen. Vaikka Suomessa ruokaan pääsääntöisesti luotetaan, liittyy ruoan turvallisuuteen täälläkin huolenaiheita eikä kaikkiin elintarvikeketjun toimijoihin luoteta samalla lailla (Piironen ym. 2004, Järvelä 1998). Berg ja Kjærnes (2001) ovat todenneet, että luottamus on käsite, joka sitoo yhteen ruokapolitiikan ja arkielämän. Luottamuksen

paradoksi on, että ruokaa koskevan tiedon lisääntyminen on johtanut entistä suurempaan epävarmuuteen siitä, mitä on turvallista syödä (Berg & Kjærnes 2001). Luottamusta olisikin hedelmällistä lähestyä dynaamisen luottamuksen käsitteen (Kjærnes 1999) avulla. Sillä tarkoitetaan sitä, että arjen käytännöissä voidaan soveltaa sekä rutineja ja yksinkertaisia päättelysääntöjä että ruokajärjestelmän ja markkinoiden refleksiivistä arviointia.

Suomalaisten luottamusta kuvastaa se, että ”kotimainen” ruoka merkitsee kuluttajille pitkälti myös ”turvallisuutta” ja ”puhtautta”. Esimerkiksi asennetutkimuksissa kuluttajat toistuvasti kertovat suosivansa kotimaisia elintarvikkeita (esim. Viinisalo & Leskinen 2000), mutta jos kuluttajat toteuttaisivat johdonmukaisesti tätä aikomustaan, olisi ruokakauppojen valikoima toisenlainen kuin nykyisin. Kuluttajien asenteiden ja käyttäytymisen välistä yhteyttä ennustavat mallit (ks. esim. Fishbein & Ajzen 1975) perustuvat usein varsin rationaaliseen oletukseen tiedon merkityksestä, mutta kuluttajien valintaprosessi on monimutkainen kokonaisuus, johon saattavat vaikuttaa osin jopa ristiriitaisetkin ulottuvuudet (ks. Mäkelä 2002).

Artikkeli tarkastelee kuluttajien ruokavalintoja sekä heidän elintarvikkeiden turvallisuuteen, riskeihin ja laatuun liittyviä *toimintastrategioita*. Tutkimuksen taustalla on myös pyrkimys silloittaa kuluttajien arvojen ja käyttäytymisen välinen ristiriita. Tavoitteena on pureutua asenteiden rinnalla myös kuluttajien arkisiin toimintatapoihin ja siihen, minkälaiset tekijät askarruttavat ja vaikuttavat kuluttajien jokapäiväisen elämän ruokavalintoihin. Artikkelin perustuu tutkimukseen¹⁴, jossa tarkastellaan kuluttajien ruokavalintoja ruokapäiväkirjojen avulla. Päiväkirjoissa kuluttajat pohtivat ruoan laatuun ja turvallisuuteen liittyviä kysymyksiä mm. ruoan kuljetuksen, säilytyksen, valmistuksen ja aterioinnin kontekstissa.

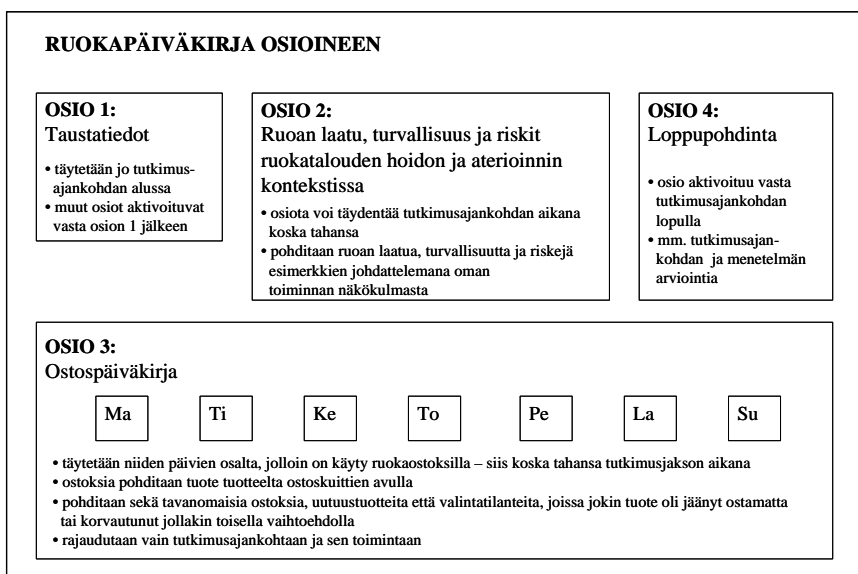
Menetelmä ja aineisto

Kuluttajatutkimuksessa aiemmin käytettyjen laadullisten menetelmien sijaan kokeiltiin uudenlaista tapaa lähestyä kuluttajia sekä ruoan laadun ja turvallisuuden kysymyksiä. Menetelmäksi valittiin verkkoympäristössä toteutettava ruokapäiväkirja, jonka suunnittelua innoitti yhtäältä ruoankäyttötutkimuksen ravintohaastattelu (ks. Männistö ym. 2003) ja laadullis-

¹⁴ Tutkimushanke ”Kuluttajien ruokavalinnat ja arjen toimintatavat” käynnistyi keväällä 2004. Ensimmäisessä vaiheessa kerättiin artikkelissa hyödynnettävä ruokapäiväkirja-aineisto, toisessa vaiheessa syksyllä 2005 toteutetaan Internet-kysely. Hanketta rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

sen tutkimusperinteen erilaiset uudet aineiston hankintamenetelmät (ks. Eskola & Suoranta 1998) sekä toisaalta nk. ostossafarimenetelmä, jossa kuluttajien ostostentekoa seurataan aidossa ostostilanteessa (ks. Kantanen 2002). Ruokapäiväkirjalla haluttiin saada esiin mahdollisimman kuluttajälähtöisesti sitä, kuinka kuluttajat arjessaan toimivat. Kuluttajat tuottivat aineistoa itse kuvailemalla ruokavalintojaan sekä elintarvikkeiden riskeihin, laatuun ja turvallisuuteen liittyviä toimintatapojaan. Ruokapäiväkirjassa pyrittiin eroon liiallisesta johdattelusta silti rajaamalla pohdinnat tutkimuksen keskeisiin kysymyksiin.

Ruokapäiväkirja koostui neljästä osiosta (kuva 1). Osiossa 2 esitettiin yleistajuisia esimerkkejä mm. ruoan mikrobiologisista, kemiallisista ja ravitsemuksellisista riskeistä sekä ruoan ja sen tuotannon eettisyydestä. Käsitettä 'riski' ei annettu kuluttajien pohdittavaksi sellaisenaan, vaan se konkretisoitiin käytännön esimerkein. Osiossa 3 kuluttajat tarkastelivat tutkimusjakson aikana tekemiään ostoksia. Jatkossa *pohdintaosiolla* viitataan osioon 2 ja *ostospäiväkirjoilla* osioon 3. Ruokapäiväkirjaa testattiin pienellä kuluttajajoukolla toukokuussa 2004 ja lopullinen aineisto kerättiin syyskuussa 2004, jolloin kuluttajat täyttivät päiväkirjaa yhden viikon ajan. Analyysivaiheessa aineisto tematisoitiin käyttäen apuna ATLAS/ti-ohjelmaa. Erityistä huomiota kiinnitettiin siihen, millaisia asioita kuluttajat ottivat esille ”ohi” päiväkirjan johdattelun sekä minkälaisissa yhteyksissä erilaiset ruokaan liittyvät tekijät esiintyivät ruokapäiväkirjoissa.



Kuva 1. Ruokapäiväkirjan rakenne.

Tutkimukseen osallistuneet rekrytoitiin mukaan Kuluttajatutkimuskeskuksen ylläpitämästä kuluttajapaneelistä (ks. Heiskanen ym. 2005). Yhteensä tutkimukseen osallistui 92 kuluttajaa, joista puolet oli naisia ja puolet miehiä. Osallistuneiden ikä vaihteli 21 vuodesta 72 vuoteen ja he olivat varsin hyvin koulutettuja. Lähes puolella heistä oli korkeakoulututkinto. Osallistuneet edustivat erityyppisiä talouksia, joista lähes 70 prosenttia lapsettomia aikuistalouksia. Noin puolet osallistuneista ilmoitti asuvansa Etelä-Suomen alueella. Kaiken kaikkiaan paneelin jäsenet ovat suhteellisen korkeasti koulutettuja ja suurin osa heistä asuu Etelä-Suomen suurissa asutuskeskuksissa.

Pohdintoja ja arkisia valintoja

Ruokapäiväkirjat tuottivat kuluttajien pohdintaa siitä, mitä on laadukas ja turvallinen ruoka, missä ruokariskit piilevät sekä millaisin käytännön riskit pyritään ottamaan haltuun. Pohdinnat olivat samanaikaisesti luottamuksen reflektointia suhteessa sekä yksittäisiin tuotteisiin ja ruokiin, elintarvikeketjun toimijoihin että ruokaa ja syömistä koskevaan informaatioon. Tarkastelunäkökulmasta riippumatta luottamus konkretisoituu käytännön valinnoissa ja toiminnassa.

Onko syytä huoleen?

Ruokapäiväkirjoissa luottamus elintarvikeketjun toimijoihin sai erilaisia sävyjä. Osa pohdinnoista nosti esiin luottamuksen eräänlaisena *uskona hyvään*: toimijoihin luotetaan, koska heidän uskotaan olevan luotettavia. Tämäntyyppiset ilmaukset viittaavat tietynlaiseen perusluottamukseen, joka kehittyi jo ensimmäisien elinvuosien aikana ja jonka varaan luottamuksen katsotaan paljolti rakentuvan (ks. esim. Poppe & Kjærnes 2003). Toimijoiden ajatellaan toimivan vilpittömästi elintarvikkeiden laadun ja turvallisuuden takaamiseksi myös, koska se on toimijoiden oman edun mukaista. Tällainen luottamus on usein rajattua. Se voi kohdistua esimerkiksi suomalaisiin toimijoihin, jolloin kotimaisuus on tae laadusta ja turvallisuudesta. Luottamusta kuvattiin myös toimijoiden *moraalisena velvoitteena*. Kuluttajien mielestä elintarvikeketjun toimijoihin on voitava luottaa, koska elintarvikkeiden laatu ja turvallisuus ovat pitkälti toimijoiden vastuulla ja kuluttajien mahdollisuudet vaikuttaa laatuun ja turvallisuuteen ovat rajalliset. Vastaavasti laadukkaita ja turvallisia elintarvikkeita pidetään kuluttajien oikeutena.

Osassa pohdinnoissa luottamusta kuvattiin *pakkona*. Tällöin lähestytään häilyvää ja vaikeasti määriteltävää – mutta kiinnostavaa – luottamuksen ja

epäluottamuksen rajapintaa (ks. Salvatore & Sassatelli 2004). Elintarvikeketjun avoimuudesta ja läpinäkyvyydestä huolimatta kuluttajat eivät voi varmasti selvittää, kuinka elintarvikeketju on toiminut tai edes hallita sitä, kuinka elintarvikeketju toimii. Ruoan valinnan ja syömisen suhteen tilanne on jokseenkin vaihtoehdoton: kuvitteellisen täydellisen epäluottamuksen tilassakin ruoan ja syömisen valinnat on ratkaistava tavalla tai toisella. On pakko luottaa johonkin – ellei vaihtoehtona voida pitää sitä, että valintoja tehdään jatkuvasti epäluottamuksen ilmapiirissä. Käytännössä näytetään löytävän vaihtoehtoja, jotka ainakin jossain määrin saavat kuluttajien luottamuksen. Esimerkiksi jos tavanomainen kotimainen tuotanto koetaan epäluotettavaksi, voidaan valita luonnonmukaisesti tuotettuja vaihtoehtoja tai jonkin yksittäisen epäluottamusta herättävän valmistajan tuote saatetaan vaihtaa toisen valmistajan tuotteeseen.

Luottamus kiertyi usein yhteen vastuun käsitteen kanssa. Mitä enemmän kuluttajilla on mahdollisuus kontrolloida riskejä, sitä useammin pohdintoissa näkyi mainintoja kuluttajien omasta vastuusta. Esimerkiksi ylipaino mainittiin useaan otteeseen riskinä, joka tulisi ottaa itse haltuun liikunnan ja oikeaoppisen syömisen avulla. Kun riskejä voidaan ehkäistä tai pienentää omalla toiminnalla, luottamuksen pohdinta vaikuttaa jäävän taka-alalle.

Lisäaineita, myrkkijä ja katkeilevia kylmäketjuja

Ruokaan liitetyt huolenaiheet olivat hieman erilaisia sen mukaan, tarkastellaanko niitä pohdintaosion vai ostopäiväkirjojen (kuva 1) perusteella. Pohdintaosiossa koetut riskit näyttivät usein liittyvän siihen, kuinka hyvin kuluttajat kokevat itse pystyvänsä ottamaan riskit haltuun. Kemiaalliset riskit ovat vaikeimmin kuluttajien kontrolloitavissa, ja niistä oltiinkin huolissaan. Ruoan lisäaineet ja tuotannossa käytetyt ”myrkyt” olivat usein mainittuja huolenaiheita. Myrkyillä viitattiin esimerkiksi torjunta-aineisiin erityisesti hedelmien ja vihannesten tuoteryhmässä. Mikrobiologiset riskit tiedostettiin: on olemassa riskiruokia, riskitilanteita ja myös riskiryhmiä. Kuluttajat kokivat kuitenkin pystyvänsä ottamaan riskit haltuunsa omassa toiminnassaan. Viime kädessä luotetaan aina omaan aistinvaraiseen arviointiin. Silti erityisesti herkästi pilaantuviissa tuoretuotteissa mikrobiologiset riskit huolestuttivat, koska koskaan ei voida olla sataprosenttisen varmoja kylmäketjun pitävyydestä tuotteen kulkiessa pitkän elintarvikeketjun läpi kuluttajalle.

Ravitsemuksellisista riskeistä mainittiin usein ylipaino- ja kolesteroliongelmat. Ruokavalioon liittyvissä asioissa pohdittiin rasvan määrää ja laatua, kuitupitoisuuksia, suolan ja sokerin saantia sekä ”väärää ruokatottumuksia”. Ne ovat kuitenkin riskejä, joihin voidaan itse vaikuttaa

ja joiden nähdään pitkälti olevan kuluttajien vastuulla. Tietoa ravitsemuksellisten riskien välttämiseksi on, mutta sen soveltaminen ei ole käytännössä yksinkertaista. Kun kemiallisten ja mikrobiologisten riskien välttämistä kuvataan toimintana (esim. *pesen* työvälineet huolellisesti), ravitsemuksellisten riskien välttäminen ilmaistaan usein pyrkimyksenä (esim. *pyrin valitsemaan* vähärasvaisia tuotteita). Pyrkimykset näkyivät myös ostospäiväkirjoissa: valintatilanteessa juuri tuotteen terveellisyys jää usein pyrkimykseksi kilpaillessaan muiden tuoteominaisuuksien, kuten maun tai hinnan kanssa.

Pohdintaosiossa riskejä tarkasteltiin johdatellusti, kun taas ostospäiväkirjoissa ne kutustuivat huolenaiheina sekoittuen muiden ruokaan liittyvien ominaisuuksien joukkoon. Ostospäiväkirjoissa kuluttajat kävivät läpi tekemiään valintojaan vain lyhyesti perustellen. Tyypillisin maininta oli, että valittu tuote oli entuudestaan tuttu. Tavanomaista oli miettiä ostamiensa tuotteiden alkuperää, terveellisyyttä sekä laatua ja tuoreutta. Myös makuun ja mieltymyksiin sekä hintaan kohdistuvat miitteet olivat tavallisia. Edellä mainitut tekijät kertovat osin siitä, miten ruoan turvallisuutta käytännössä tulkitaan. Esimerkiksi tuoreuden arviointi voi olla sekä turvallisuuden että maun ja nautittavuuden arviointia. Ravitsemukselliset riskit näkyivät nekin ostospäiväkirjoissa kuluttajien pohtiessa ruoan sisältämän rasvan tai kuitujen määrää. Ruoan turvallisuuteen ei juurikaan viitattu suoranaisinakin riskeinä, vaan ”tuttuutena ja turvallisuutena”, eräänlaisena tunneturvallisuutena, jota tuotteen alkuperä, valmistaja tai tuotemerkki usein herättävät. Ostospäiväkirjoissa käytännön turvallisuus onkin hyvin pitkälle yksinkertaistettu rutiinien, kokemusten ja tuttuuden muotoon.

Kuluttajat ovat tietoisia ruokaan liittyvistä riskeistä, ainakin joiltain osin. Tietoisuus riskeistä ei kuitenkaan suoraviivaisesti merkitse samaa kuin olla huolissaan ruoan laadusta ja turvallisuudesta. Ruokapäiväkirjoissa tilanne näytti lähes päinvastaiselta. Kun riskejä pohdittiin, usein samanaikaisesti korostettiin osattavan ottaa riskit haltuun. ’Todelliset’ ruokaan liittyvät huolet syntyvät pikemmin vasta silloin, kun kuluttajien omat keinot riskien kontrolloimiseksi loppuvat.

Kuluttajien toimintastrategiat

Ruokapäiväkirjat sisälsivät runsaasti esimerkkejä kuluttajien keinoista ottaa erilaisia riskejä haltuun. Keinoissa oli havaittavissa yhtäläisyyksiä ja eroja suhteessa siihen, miten ne ilmentävät kuluttajien luottamusta tai epäluottamusta ruokaan tai elintarvikeketjuun. Huomio kiinnittyi myös siihen, miten aktiiviselta tai vastuulliselta kuluttajien rooli näytti ruoan

laadun ja turvallisuuden näkökulmasta. Analyysin perusteella päiväkirjoista löytyy kahdeksan toimintastrategiaa.

Välttämisen ja suosimisen strategiat

Kuluttajille oli varsin tyypillistä kuvailla ruokavalintojaan joko välttämisen tai suosimisen avulla. *Välttämisen ja suosimisen strategiat* perustuvat kuluttajien näkemyksiin siitä, mikä edustaa heille hyviä, mikä puolestaan huonoja valintoja laadun ja turvallisuuden näkökulmasta. Yhteistä strategioille on, että yksittäiset tuotteet tai ruoat nähdään eräänlaisina hyvän ja pahan merkkeinä, jotka voivat leimata koko ruokavaliota ja jopa elämäntapaa. Hyvän ja pahan jaottelut ovat tulleet aiemmin ilmi kuluttajien jäsentäessä ruoan terveellisyyttä (Mäkelä 2002). Hyvyyden ja pahuuden perustelut voivat olla hyvin erilaisia. Olennaista on se, mitä jokin yksittäinen valinta edustaa kuluttajalle. Yhdelle espanjalainen paprika voi olla merkki hyvästä, terveellisestä valinnasta, kun taas toiselle se voi edustaa huonoa, kenties epäekologisesti tuotettua ja puhtaudeltaan arveluttavaa valintaa.

Välttämisen strategialla pyritään karsimaan omista ruokatottumuksista pois ruoan laadun ja turvallisuuden uhat. Välttämisen strategia tuli esiin erityisesti kemiallisia riskejä pohdittaessa. Näyttäisi siltä, että välttäminen toimisi strategiana erityisesti silloin, kun kysymys on suuriksi koetuista riskeistä ja ylipäätään ruoan turvallisuudesta. Välttämisen strategian soveltamista tukee käytännössä se, että vältettävästä ruoasta ei pidetä tai sille on olemassa vaihtoehtoja. Tyypillisiä esimerkkejä ovat esimerkiksi sisäelinten ja sellaisten ruokien välttäminen, joiden katsotaan sisältävän runsaasti lisäaineita. Myös Holmin (2003) mukaan lisäaineiden ja erilaisten haitallisiksi koettujen aineiden jäämien välttäminen ruoassa on yksi tapa, jolla kuluttajat jäsentävät terveellistä ja turvallista syömistä.

Suosimisen strategia on käänttöpuoli välttämisen strategialle. Sen avulla kuluttajat poimivat ruokakoriinsa sellaisia tuotteita ja ruokia, joiden uskotaan olevan turvallisia ja usein terveyttä edistäviä. Suosimisen strategia korostaa ruoan turvallisuuden ohella myös monia muita ruokaan liittyviä ulottuvuuksia, joita pidetään tavoiteltavina. Esimerkiksi eettisiä ja ekologisia valintoja lähestytään ruokapäiväkirjoissa useammin suosimisen kuin välttämisen avulla. Tyypillisiä käytännön esimerkkejä strategiasta ovat vähärasvaisten tuotteiden, kotimaisen ruoan, luomuruoan tai tietyn tuotemerkin suosiminen.

Varuillaanolon strategia

Välttäminen ja suosiminen voivat kohdistua yksittäisten tuotteiden sijasta myös elintarvikeketjun toimijoihin. Turvallisuussyistä vältetään esimerkiksi pikaruokapaikkoja, pieniä etnisiä ravintoloita ja kauppoja, joiden tavarankierron ja säilytystilojen ei uskota olevan asianmukaisia. Kun välttäminen kohdistuu tuotteiden sijasta toimijoihin, voidaan toimintaa kuvata myös hieman toisenlaisesta näkökulmasta. *Varuillaanolon strategia* rakentuu pitkälti sille, että kuluttajat eivät ole vakuuttuneita elintarvikeketjun toimivuudesta, ja on siten ilmaus epäluottamuksesta. Kuluttajat tarkkailevat muita toimijoita ja arvioivat heidän toimintansa luotettavuutta. Ruokapäiväkirjoissa kerrottiin esimerkiksi epäiltävän kauppojen omavalvontajärjestelmän toimivuutta, mikä saa kuluttajat seuraamaan kaupoissa kylmäsäilytystilojen lämpötiloja, kaupan ja sen henkilökunnan siisteyttä sekä tuotteiden myyntikelpoisuutta päiväysmerkintöjen avulla.

Aktiivisen kuluttajuuden strategia

Kuluttajien varuillaanolo on omalla tavallaan ilmausta aktiivisuudesta ja tarpeesta kantaa osaltaan vastuuta ruoan laadusta ja turvallisuudesta. Se poikkeaa kuitenkin hengeltään sellaisesta aktiivisuudesta, joka näkyy kuluttajan toiminnassa myös muulla tavoin. *Aktiivisen kuluttajuuden strategia* ei ole niinkään epäluottamuksen värittämää, vaan kertoo pikemminkin kuluttajien halusta kantaa vastuuta ruoan laadusta ja turvallisuudesta. Osa kuluttajista vaikuttaa luottavan siihen, että kukin toimija pyrkii tekemään parhaansa – mihin kuluttajienkin on omalta osaltaan pyrittävä. Tavanomaisia esimerkkejä aktiivisuudesta olivat esimerkiksi oma-aloitteinen ruokaan liittyvän tiedon seuraaminen ja hankkiminen sekä tarkkuus ja huolellisuus ruokaa ostettaessa, kuljettaessa, säilytettäessä ja valmistettaessa. Ruokapäiväkirjoissa mainittiin usein myös ruoan valmistaminen ”itse alusta alkaen”, jonka voidaan ajatella ainakin jossain määrin edustavan kuluttajan aktiivisuutta. Itse tekeminen voi ulottua oman keittiön ulkopuolelle esimerkiksi omatarveviljelyynä sekä marjojen ja sienten keräilyynä. Ottamalla mahdollisimman suuri osa ruoan tuotannosta omaan haltuun kuluttajat voivat kokea varmistuvansa monista ruoan ominaisuuksista: turvallisuudesta, alkuperästä, laadusta, terveellisyydestä ja mausta. Aktiivisen kuluttajuuden strategia näyttäisi toimivan erityisesti mikrobiologisten riskien haltuun ottamisessa.

Kohtuullisuuden ja monipuolisuuden strategia

Yksi toimintastrategia esiintyi pohdinnoissa muita useammin. *Kohtuullisuuden ja monipuolisuuden strategialla* otetaan haltuun laajasti niin ruoan turvallisuuteen kuin terveellisyteen liittyviä kysymyksiä. Kohtuullisuus ja monipuolisuus saivat sisältönsä pitkälti yleisestä ravitsemusvalistuksesta (ks. Suomalaiset ravitsemussuositukset 1998). Kuluttajat esimerkiksi painottivat kohtuullisuuden ja monipuolisuuden yhteydessä ruokavalion kokonaisuutta yksittäisten elintarvikkeiden ja ruokien sijasta. Kohtuullisuus ja monipuolisuus sisältää ajatuksen joustavuudesta ja kuluttajien omasta kyvystä arvioida valintojaan.

Kohtuullisuuden ja monipuolisuuden strategian avulla voidaan rakentaa terveellinen ja vaihteleva perusruokavalio, joka mahdollistaa herkuttelun ja satunnaiset poikkeamat epäterveelliseen suuntaan. Se takaa yhtäältä erilaisten ravintoaineiden riittävän saannin, toisaalta taas pienentää erilaisten haitallisten aineiden kertymiä ja niistä aiheutuvia riskejä. Joustavuutensa takia se on monin tavoin arkea helpottava tapa toimia. Syömällä kaikkea kohtuullisesti ja monipuolisesti voi vapautua pohtimasta jokaisen yksittäisen valinnan turvallisuutta tai terveellisyyttä.

Kun muita strategioita voidaan kuvailla yksittäisen keinojen avulla varsin yksityiskohtaisesti, kohtuullisuus ja monipuolisuus saavat huomattavasti väljempää tulkintoja. Se, mikä on yhdelle kohtuullista ja monipuolista, voi edustaa toiselle aivan jotain muuta. Kohtuullisuus on sinällään jo käsitteenä mukavan tulkinnanvarainen niin, että lopulta mikä tahansa on kohtuullista. Osa kuluttajista korostaa kohtuullisuuden ja monipuolisuuden yhteydessä ”oikeaoppista” ruokavaliota, osa myös liikunnan merkitystä (ks. Niva & Piironen 2005). Heidän pohdinnoissaan ravitsemusvalistus ja asiantuntijanäkemykset turvallisesta ja terveellisestä syömisestä niveltäytyvät laajemmin osaksi kuluttajien tulkintoja siitä, millaista on hyvä, terve elämä. Heidän kohtuullisuutensa saattaakin olla käytännössä huomattavasti rajoitetumpaa kuin kuluttajilla, jotka määrittelevät kohtuullisuuden omiin kokemuksiinsa ja kertyneeseen tietämykseensä vedoten.

Maalaisjärjen strategia

Usein juuri kohtuullisuuteen ja monipuolisuuteen liitettiin luontevasti ”maalaisjärjen” käyttö. Osa kuluttajista käyttääkin kohtuullisuutta ja monipuolisuutta retorisesti eräänlaisena maalaisjärjen ilmentymänä. Silloin ei kuitenkaan enää viitata ravitsemusvalistuksen keskeiseen sisältöön, vaan todetaan, että ”jokaisella ihmisellä on aivot ja terveen järjen

käyttö on sallittua”. Kysymys on ikään kuin jonkinlaisesta luonnollisesta lainalaisuudesta, jonka mukaan ”normaalille” ihmiselle kertyy tietoa ja kokemusta arjessa elämällä.

Timonen (2002) on tarkastellut kuluttajien toimintatapoja arkisena järkeilynä, jossa kuluttajat jäsentävät todellisuutta tyypittelemällä. Tyypittely on kokemusten yksinkertaistamista valintaa ohjaaviksi vihjeiksi ja näkyy käytännössä päättelysääntöinä. Ruokapäiväkirjoissa esiintynyt maalaisjärki on arkista ajattelua, jossa näkyvät juuri edellä mainitut kokemusten merkitykset sekä pyrkimys yksinkertaistaa valintoja ja toimintaa. Arkinen ajattelu näyttäisi rakentuvan pitkälti omiin ja läheisten kokemuksiin. Kokemusten vaikutus tuli parhaiten esiin silloin, kun kuluttajat tai heidän läheisensä olivat kokeneet ruokamyrkytyksen. Ikävä kokemus saattaa saada aikaan jyrkkiä muutoksia ruokatottumuksissa. Samoin sillä, mitä on itse voitu havaita omin silmin, voi olla suuri merkitys. Esimerkiksi lomamatkalla nähdyt Saksan moottoriteiden varsilla kasvatetut kasvikset ja vilja riittävät syyksi olla valitsematta saksalaiskasviksia tai -viljatuotteita.

Arkiseen ajatteluun näyttäisi usein kuuluvan informaation suhteuttaminen ja ehdollistaminen kysymällä, kuinka suurelta riski vaikuttaa ja koskeeko se erityisesti minua tai perhettäni. Tyypillisesti ruoka-aineeseen tai ruokaan liittyvää riski-informaatiota arvioidaan suhteessa ruoan käyttömääriin ja -kertoihin. Esimerkiksi lisäaineisiin liittyvät riskit voidaan hyväksyä harvoin syötävissä tuotteissa, kun taas perusruokavalioista ne pyritään karsimaan pois. Usein kuluttajat päätyivät siihen, ettei informaatio koske juuri heitä. Tilanne olisi kenties toinen, jos he esimerkiksi olisivat raskaana, jos heillä olisi pieniä lapsia tai jos he olisivat allergisia joillekin informaatioissa esiintyvillä ruoka-aineilla.

Kuluttajien vetoaminen omaan tietämykseen ja osaamiseen nosti esiin myös omien aistien merkityksen ruoan laadun ja turvallisuuden arvioinnissa. Erityisesti mikrobiologisten riskien arvioinnissa tunnutaan luotettavan vahvasti omaan aistinvaraiseen arviointiin viimeistään silloin, kun muut keinot arvioida ruoan tuoreutta ja laatua ovat vähissä. *Maalaisjärjen strategiassa* hyödynnetään siten sekä kertynyttä tietoa että osaamista.

Yhden ohjenuoran strategiat – esimerkkinä hinta

Ruokapäiväkirjat osoittivat, että jotkin yksittäiset ruokaan liittyvät tekijät voivat muodostaa kuluttajille pääasiallisen tavan toimia ruokavalintoja tehtäessä. Osin kysymys on olosuhteellisista tekijöistä, osin kuluttajalle itselleen merkityksellisistä ruokaan ja syömiseen liittyvistä arvoista. Hinta esiintyi tällaisena ohjenuorana siinä määrin, että voidaan puhua *hinnan*

strategiasta. Hinta muodostaa ruoan valintaa yksinkertaistavan strategian, kun se absoluuttisena määränä ohjaa valintaa ja vapauttaa pohtimasta ainakin joiltakin osin ruoan muita ulottuvuuksia. Pienet tulot voivat pakottaa valitsemaan edullisimpia tuotteita silloinkin, kun jokin kalliimpi, mutta vaikkapa eettisemmäksi tai turvallisemmaksi koettu tuote houkuttelisi puoleensa. Usein hinta suhteutettiin kuitenkin laatuun, jolloin hinnan ohjaavuus valintatilanteissa vaikutti enemmän valinnalta kuin pakolta. Hinta tarjoaa selkeän – ja ostotilanteessa myös nopean – valintaperusteen etenkin silloin, kun tuotteiden välisiä eroja on vaikea havaita. Esimerkkinä mainittiin kauppojen private label -tuotteet silloin, kun niiden valmistajat ovat samoja kuin vastaavissa kalliimmissa tuotemerkeissä. Hinnan avulla voidaan tehdä päätelmiä myös turvallisuudesta. On olemassa ”epäilyttävän” edullisia tuotteita, ja päinvastoin, kalliimmassa tuotteessa koetaan monesti maksettavan turvallisuudesta.

Huolettomuuden strategia

Osassa pohdintoja toimintaa kuvailtiin lähtökohtaisesti hieman eri tavoin kuin edellä. Osa kuluttajista työntää ruoan turvallisuuden pohdinnat takalalle, koska niitä pidetään toissijaisena tai jopa merkityksettöminä. Ruoan turvallisuuden sijasta voidaan keskittyä sellaisiin ruoan ulottuvuuksiin, joita pidetään merkityksellisempinä. Tyypillisesti esille tulivat ruoan makuun ja mieltymyksiin liittyvät tekijät sekä ruoan merkityksen korostaminen nautintona ilman uhkakuvia. Usein pohdintojen taustalla löytyy se, että kuluttajat kokevat voivansa tehdä valintojaan vahvan luottamuksen ilmapiirissä. Jotkut pitivät lähes absurdina ajatusta siitä, että ruoan laatua ja turvallisuutta pitäisi pohtia. Absurdiksi pohdinnan tekee toisaalta se, että tarjolla olevan ruoan tiedetään olevan turvallisempaa kuin ehkä koskaan aiemmin; toisaalta se, että samanaikaisesti suurelle osalle maapallon väestöä todellinen ruokariski on ruoan riittämättömyys.

Pulmallinen informaatio

Kuluttajat perustelivat käytäntöjään viittaamalla tavalla tai toisella ruokaan ja syömiseen liittyvään informaatioon. Useimmiten he vetosivat kuitenkin asiantuntijatiedon sijasta omaan kokemukseensa ja tietämykseensä esimerkiksi siitä, mikä on turvallista ruokaa. Tällainen arkiarjattelu viittaa samanaikaisesti sekä toimintaan ja osaamiseen että tietoon. Niva ja Piironen (2005) tarkastelevat asiantuntijatiedon rinnalla

kuluttajien tietämystä maallikkotietona, johon he sisällyttävät sekä tietämisen, soveltamisen että tekemisen.

Arkiajattelu korostui usein vastakkainasetteluna muun ruokainformaation kanssa. Se tuli ilmi erityisesti pohdintaosion esimerkissä viranomaissuosituksista. Suhtautuminen suosituksiin vaikutti osin varaukselliselta, osin lähes välinpitämättömältä. Näin siitäkin huolimatta, että suomalaiskuluttajien on todettu luottavan elintarvikealan viranomaisiin ja asiantuntijoihin varsin hyvin (Piironen ym. 2004). Halua suositusten seuraamiseen ja soveltamiseen nakertavat informaation ja informaatiolähteiden luotettavuuteen kohdistuvat epäilyt. Taustalla saattaa vaikuttaa se, etteivät kuluttajat tee tai edes pysty tekemään eroa erityyppisen ruokainformaation välillä, vaan siihen suhtaudutaan kokonaisvaltaisesti riippumatta, mistä lähteestä tieto on peräisin.

Tämä näkyi ruokapäiväkirjassa kuluttajien ottaessa oma-aloitteisesti esiin ”ruokakohut” viranomaissuositusten yhteydessä. Osa kuluttajista käsitteli ruokaan kohdistuvaa informaatiota kokonaisuutena, johon kuuluivat esimerkiksi niin viranomaissuositukset, erilaiset tutkimustulokset kuin myös kuluttajien ruokakohuiksi jäsentämät ilmiöt. Ruokakohuihin liittyy sekä viranomaisten kannanottoja että laajaa julkista keskustelua eri medioissa, mikä voi olla omiaan hämärtämään käsityksiä siitä, mihin informaatio perustuu tai mikä on sen nimenomainen lähde. Kun kaikki informaatio kategorisoidaan samanarvoiseksi, jokin epäilyttävä informaatio saattaa leimata suhtautumista ruokaa koskevaan informaatioon laajemminkin.

Riippumatta siitä, kertoivatko kuluttajat noudattavansa viranomaissuosituksia tai ei, yhteistä heidän pohdinnoissaan oli, että informaatiota kuvattiin monin tavoin ongelmallisena. Päiväkirjoissa toistuvat näkemykset siitä, että ruoan laatuun ja turvallisuuteen liittyvää informaatiota on liikaa tarjolla, se on nopeasti muuttuvaa ja usein jopa ristiriitaista aiemman tietämyksen kanssa. Tyypillinen näkemys informaatiosta on, että ”sitä tulee ja menee” ja usein uusi informaatio kumoo aiemmin annettua informaatiota (ks. Holm 2003). Moneen otteeseen mainittiin, ettei arjen sujuminen olisi ylipäätään mahdollista, jos pyrkisi kirjaimellisesti noudattamaan jokaista ruokaan ja syömiseen kohdistuvaa suositusta – saatikka soveltamaan kaikkea ruoan laadusta ja turvallisuudesta annettua informaatiota. Ongelmana ei niinkään ole kuluttajien tiedon vaje, vaan tiedon hyödyntämisen hankaluus (ks. Holm & Palojoki 2004).

”Mutta arki on arkea...”

Kuluttajat tarkastelivat ruoan laadun ja turvallisuuden kysymyksiä ruokapäiväkirjoissa laajasti arjen toiminnan kontekstissa pohtien niin ruoan valintaa kuin myös ruoan kuljettamista, säilyttämistä, valmistusta sekä syömistä. Laaja toiminnan kehys toi esiin sekä yksittäisiä keinoja laadun ja turvallisuuden haltuun ottamiseksi että auttoi suhteuttamaan kuluttajien näkemyksiä ruoan turvallisuudesta myös muihin ruoan ulottuvuuksiin. Ruoan laatu ja turvallisuus ovat läsnä ruoan valinnassa ja arjen toiminnassa, mutta niin ovat monet muutkin tekijät, kuten esimerkiksi ruoan tuotannon eettisyys ja ekologisuus taikka ruoan hinta.

Ruokapäiväkirja kuluttajien toiminnan kuvaajana

Ruokapäiväkirja toimi menetelmällisenä kokeiluna hyvin. Pohdintaosio tuotti kuitenkin toiminnan kuvauksen sijaan enemmän kuvausta siitä, miten kuluttajat *suhtautuvat* ruoan laadun ja turvallisuuden kysymyksiin ja miten he pääsääntöisesti *pyrkivät* toimimaan – ja jossain määrin myös ideaaleista, joihin arjessa ei aina voida yltää. Kysymys on siten pikemminkin toimintapyrkimyksistä tai siitä, miten pääsääntöisesti toimitaan, eikä niitä pidä nähdä liian ankarina käyttäytymisen ohjenuorina. Pyrkimykset sisältävät toki ajatuksen siitä, mikä on kuluttajien mielestä tavoiteltavan arvoista ja siten merkityksellistä kuluttajille. Sen sijaan ostospäiväkirjat, kaikessa yksinkertaisuudessaan ja suoraviivaisuudessaan, valaisivat mielenkiintoisella tavalla, miten kompleksisista ja kompromisseja vaativaa ruoan valinta käytännössä on (ks. myös Palojoki & Tuomi-Gröhn 2001). Tavoitteet eivät aina toteudu ja ne voivat myös muuttua toisiksi.

Kysymyksenasettelulla lienee oma vaikutuksensa eri osioiden tuottamien kuluttajanäkemyksen eroihin. Pohdintaosion esimerkeissä tietyt ruokariskit ja ruokaan liittyvät kysymyksethän annettiin valmiina, kun taas ostospäiväkirjoissa kuluttajat saattoivat vapaasti valita, mistä näkökulmasta he tarkastelevat ostoksiaan. Enemmän kysymys on ehkä kuitenkin siitä, että pohdintaosio ja ostospäiväkirjat kertovat kuluttajien arjesta hieman eri näkökulmista. Ostospäiväkirjoissa lähestyttiin kuluttajien toiminnan ja arvojen välistä kuilua, jonka tutkimisen menetelmiä on jatkossa kehitettävä edelleen. Nyt käytetyn menetelmän arviointiin palataan myöhemmin tutkimushankkeen muun raportoinnin yhteydessä.

Luottavaiset kuluttajat

Ruokapäiväkirjat vahvistavat aiempaa käsitystä varsin luottavaisista suomalaiskuluttajista (ks. Piironen ym. 2004). Tästä huolimatta on olemassa ehdottomasti vältettäviä ruokia, ruoan laatua ja turvallisuutta uhkaavia tilanteita ja olosuhteita, pelottavia omakohtaisia kokemuksia tai läheisten huonoja kokemuksia, jotka saavat kuluttajat varuilleen. Tyypillisimmin huolenaiheet näyttäisivät liittyvän ruoan kemiallisiin ja mikrobiologisiin riskeihin, kuten ruoan sisältämiin lisäaineisiin ja vieraiden ja haitallisten aineiden kertymiin sekä ruoan säilymiseen pilaantumattomana elintarvikeketjussa. Sen sijaan ravitsemukselliset riskit näyttäytyvät usein vähemmän uhkaavina, osin olettavasti siksi, että kuluttajat voivat kokea riskien olevan varsin hyvin kontrolloitavissa – ja usein myös kuluttajien omalla vastuulla. Kuluttajien näkemykset ruokariskeistä vastaavat hyvin aiempaa tutkimusta, jonka mukaan kuluttajat ovat taipuvaisia huolestumaan riskeistä, joihin he eivät koe voivansa vaikuttaa. Käytännössä tämä voi näkyä siten, että kuluttajat yliarvioivat pienten riskien merkitystä ja aliarvioivat suurten riskien merkitystä silloin, kun riskien 'pienuus' ja 'suuruus' määritellään asiantuntijanäkökulmasta. (ks. esim. Viscusi 1998, Redmond & Griffith 2004, Maijala 2001.)

Se, että kuluttajat näkevät ruoassa piilevän riskejä, ei kuitenkaan esiintynyt erityisen hälyttävänä ruokavalintoja jäsentävänä piirteenä. Jopa päinvastoin, päiväkirjat luovat kuvan varsin osaavista kuluttajista – osaamista on myös se, että riskejä tunnistetaan ja niistä *osataan* olla huolissaan. Kuluttajat kokevat pystyvänsä arvioimaan riskien merkitystä oman toiminnan kontekstissa. Osaaminen perustuu kuluttajien mukaan pitkälti heidän kokemuksiinsa ja omaan tietämykseen, johon usein viitattiin maalaisjärkenä.

Tietäväiset kuluttajat

Ruokapäiväkirjat tarjosivat vihjeitä siitä, miten informaatio rakentuu osaksi kuluttajien omaa tietämystä. Yksi keskeinen ominaispiirre tällaisen arkiarvioinnin rakentumisessa vaikuttaisi olevan sen 'hitaus'. Paljoon ja muuttuvaan informaatioon on arjen sujumisen kannalta järkevää suhtautua rauhallisesti. Kuluttajien kokemusten mukaan vasta ajan kuluessa nähdään, mikä informaatio on pysyväluonteista ja käytäntöön soveltamisen arvoista. Silloinkin uuden informaation olisi oltava sellaista, että se voidaan liittää ristiriidattomasti osaksi jo olemassa olevaa tietämystä ja käytäntöjä. Ruoan terveellisyteen ja turvallisuuteen

liittyvän asiantuntijatiedon etäisyys käytännön elämästä hankaloittaa tiedon soveltamista arjessa (ks. myös Holm 2003).

Maalaisjärki näyttäisi kasvavan hitaasti ajassa sisältäen sekä kuluttajien että heidän läheistensä kokemuksia, mutta myös informaatiota, joka on voitu omaksua osaksi aiempaa tietämystä. Osin lähes piittaamattomalta vaikuttava suhtautuminen viranomaissuosituksiin ja muuhun ruokainformaatioon onkin ehkä enemmän kannanottoa informaation muotoon (esim. sirpalemaisuus) kuin itse sisältöön. Sisältö puolestaan saattaa löytyä kuluttajien näkemyksistä ja arkiajattelusta, kunhan informaation omaksu-
misen prosessille annetaan riittävästi aikaa. Äkkinäiset kohut saavat aikaan ehkä hetkellisesti jyrkkiä muutoksia ruokatottumuksissa, mutta vanhoilla tottumuksilla on taipumus palata ennalleen. Sen sijaan juuri ravitsemusvalistuksen kaltainen informaatio näyttäisi aikaa myöten rakentuvan osaksi kuluttajien tietämystä. Juuri näin näyttää käyneen ravitsemusvalistuksesta omaksuttujen kohtuullisuuden ja monipuolisuuden käsitteiden kanssa, jotka tuntuivat istuvan hyvin osaksi kuluttajien arkista ajattelua, heidän tietämystään ja puhettaan.

Osaavaiset kuluttajat

Tietämyksensä lisäksi kuluttajat ilmaisevat omaavansa myös keinoja riskien torjumiseksi tai pienentämiseksi. Tosin vahva luottamus omaan osaamiseen saattaa osaltaan ilmentää kuluttajien taipumusta arvioida omat riskinhallintakyvyt muiden kuluttajien kykyjä paremmiksi – jopa ylioptimistisuuteen asti (ks. Redmond & Griffith 2004, Miles ym. 2004).

Pohdintaosio tuotti runsaasti esimerkkejä yksittäisistä keinoista niin ruokariskien hallinnassa kuin myös kuluttajille tärkeiden ruoan ominaisuuksien tavoittelussa. Keinojen pohjalta hahmotettiin toimintastrategioita, jotka kuvaavat laajempia ruoan laatuun ja turvallisuuteen liittyviä käyttäytymisen kokonaisuuksia. Toimintastrategioiden avulla kuluttajat yksinkertaistavat arjen sujumista etsimällä tapoja toteuttaa heille merkityksellisiä ruoan ja syömisen ulottuvuuksia, kuten ruoan laatua ja turvallisuutta, mutta myös monia muita ulottuvuuksia (ks. Mäkelä 2002).

Ruokapäiväkirjoista hahmotettiin *kahdeksan toimintastrategiaa*, joilla ruoan laatua ja turvallisuutta hallitaan: välttämisen, suosimisen, varuillaolon, aktiivisen kuluttajuuden, kohtuullisuuden ja monipuolisuuden, maalaisjärjen, yhden ohjenuoran sekä huolettomuuden strategiat. Strategioihin päädyttiin tarkastelemalla yksittäisiä riskien hallinnan keinoja aineistolähtöisesti erityisesti kuluttajien luottamuksen ilmausten sekä kuluttajien aktiivisuuden ja vastuullisuuden näkökulmista. Strategioita voitaisiin toki hahmotella muistakin lähtökohdista. Brunel & Pichon (2004) päätyivät neljäntyyppisiin strategioihin: yhtäältä tunteeseen perus-

tuviin välttämisen ja yksinkertaistamisen strategioihin, toisaalta ongelmasuuntautuneisiin selventämisen ja konfrontaation strategioihin, joissa viimeksi mainituissa korostuivat erityisesti kuluttajien aktiivisuus ja informaation merkitys. Erilaisista lähtökohdista huolimatta strategioissa on havaittavissa monia yhtymäkohtia.

Toimintastrategiat voivat vaihdella eri tilanteissa ja erilaisten ruoan laadun ja turvallisuuden kysymyksissä. Esimerkiksi välttämisen strategialla otetaan haltuun riskejä, joita pidetään suurina, kuten kemiallisista riskeistä lisäaineet ja yleensä vieraiden ja haitallisten aineiden kertymistä ruoassa (ks. Holm 2003). Mikrobiologisten riskien yhteydessä puolestaan korostui aktiivinen kuluttajuus pitäen sisällään asianmukaisen ruokien kuljetuksen, säilyttämisen ja valmistuksen. Kuluttajien toiminta näyttäisi hyvin loogiselta. Viranomaisien ohjeet siitä, miten ruokamyrkytyksiä voidaan välttää kotiooloissa, näyttävät menneen hyvin perille ja ainakin pohdinnoissaan kuluttajat painottavat omaa aktiivisuuttaan ja sen merkitystä mikrobiologisten riskien yhteydessä. Sen sijaan riskit, joihin ei voida vaikuttaa, on otettava haltuun muilla keinoin.

Yksi ja sama kuluttaja voi soveltaa useita strategioita. Kysymys ei ole toisensa poissulkevista tavoista toimia. Päinvastoin, erilaisten strategioiden soveltaminen tilanteen mukaan helpottaa kuluttajien arkea. Toimintastrategioita yhdistääkin usein niiden *joustavuus*; kuluttajat voivat suosia periaatteessa esimerkiksi luomutuotteita, mutta saatavuuden, laadun ja hinnan vaihdellessa voidaan valita myös toisin. Toinen luonteenomainen piirre toimintastrategioille on, että ne ovat kuluttajien valintoja ja muuta toimintaa *yksinkertaistavia*. Esimerkiksi välttämisen ja suosimisen strategian ajatus on erotella tuotteita pelkistetysti hyväiksi ja pahoiksi, ja näin helpottaa käytännön valintoja. Kolmas toimintastrategioita luonnehtiva tekijä on se, että kaikilla strategioilla on taipumus muodostua ajan myötä *rutiineiksi*. Rutiinit ja niiden merkitys arjen hallinnan keinoina näkyivät jossain määrin kaikkien kuluttajien pohdinnoissa.

Rutiinit ostospäiväkirjoissa

Rutiinien avulla voidaan ottaa haltuun ei ainoastaan laadun ja turvallisuuden, vaan laajasti mitä erilaisimpia ruokaan liittyviä kysymyksiä. Rutiinit rakentuvat vahvasti kuluttajien omiin kokemuksiin ja tulevat esiin erityisesti ruoan valintatilanteessa. Rutiinivalinnat vaikuttavat lähes tiedostamattomalta toiminnalta, mutta todellisuudessa niihin saattaa olla sisäänrakennettuna paljon arvostuksia ja asenteita. Rutiineissa toiminta on yksinkertaistettu siten, että kuluttajat voivat pienin signaalein toimia totutulla tavalla. Esimerkiksi ostettaessa rutiinit näkyvät entuudestaan tuttujen tuotteiden poimimisena ostoskoriin nopean pakkauksen ulko-

näköön vilkaisemisen perusteella – tai rutiiniostospaikassa suunnistamisena tutulle hyllylle, josta tietää tietyn tuotteen löytyvän. Silti kehittyminen rutiinivalinnaksi on saattanut olla pitkällisen pohdinnan tulos siitä, mitä kuluttaja pitää vaikkapa turvallisena, laadukkaana tai terveellisenä itselleen. Rutiinit ovat siten pohdinnoista riisuttuja valintoja, jotka luovat turvallisuutta tuttuutensa ansiosta. Päiväkirjojen perusteella tämä ’riisuminen’ näyttäisi tapahtuvan pikkuhiljaa kuluttajien kokemuksen ja tietämyksen kertyessä – ja ainakin hyvissä ajoin ennen ostostilanteeseen joutumista. Joustavuus, yksinkertaisuus ja rutiinit viittaavat kaikki viime kädessä siihen, mikä on toimintastrategioiden ydin. Ne ovat kuluttajien keino hallita arkaan muuttuvassa, monimutkaisessa ja informaatiokylläisessä toimintaympäristössä.

Pohdintaosiosta hieman poiketen ostospäiväkirjat kuvaavat sitä, miten strategiat näkyvät käytännön valintatilanteissa. Suurin osa valinnoista oli kuluttajille tavanomaisia eikä niitä juurikaan pohdittu. Tyypillisimmin todettiin tuotteen olevan entuudestaan tuttu ja siten turvallinen valinta – eikä sitä siten ollut aihetta pohdiskella. ’Turvallisuus’ näytti ostospäiväkirjoissa usein saavan hieman emotionaalisen sävyn kuluttajien vedotessa tuotteen herättämään ”turvallisuuden tunteeseen”. Ostospäiväkirjat näyttivät käytännönläheisesti sen, mihin rutiinien viehättävyys paljolti perustuu: toimimalla totutulla tavalla säästää aikaa ja vaivaa, koska ”eipähän ainakaan tarvitse jäädä miettimään”. Vaikutti siltä, ettei ostostenteko ole kovin otollinen vaihe päästä käsiksi valintojen taustalla vaikuttaviin tekijöihin. Rutiininomaisten valintojen mahdollinen pohdiskelu on tapahtunut jo ennen tutun tavarankäytön hyllystä.

Poikkeukselliset rutiinit

Tilanne on hieman toinen, kun rutiiniostosten sijasta päädytäänkin johonkin tavanomaisesta poikkeavaan valintaan. Poikkeuksellisuus toi paremmin esiin valintojen perusteluja ja pohdintaa. Ostospäiväkirjat toimivatkin parhaimmillaan juuri kuvauksena siitä, miten monimutkaisia ja -ulotteisia kuluttajien valinnat ovat. Pääsääntöisesti voidaan pyrkiä valitsemaan esimerkiksi vähärasvaisia tuotteita, mutta käytännön valintatilanne on altis lukuisille eri tekijöille, jotka voivat saada kuluttajat tekemään myös heidän tavalliseen toimintatapaansa kuulumattomia valintoja. Poikkeukset esiintyvät ostospäiväkirjoissa niin usein, että ne saavat miettimään, ovatko poikkeukset itse asiassa yhdenlaisia rutiineja, jotka samalla ilmentävät kuluttajien käyttäytymisen joustavuutta.

Ostospäiväkirjat muistuttivat ruoan ja syömisestä monista ulottuvuuksista. Kuluttajat saivat tarkastella valintojaan väljin ohjein miettimällä sitä, mikä heille on ylipäätään merkityksellistä valinnoissaan. Tällöin ruoan

turvallisuus oli vain yksi ominaisuus muiden joukossa, ja useimmin valintojen perustelut olivat alkuperään, laatuun ja terveellisyyteen liittyviä (ks. Green ym. 2003). Valinnat eivät enää herättäneet ajatuksia suoranaista pelosta, huolista tai epäilyksistä. Osin siksi, että kuluttajat valitsivat turvalliseksi kokemiaan tuotteita; osin ehkä siksi, ettei aihetta huoleen koeta olevan.

Ostospäiväkirjoissa keskityttiin ruokavalintoihin käytännössä. Ne osoittivat eroja yhtäältä pohdintojen, toisaalta 'todellisen' toiminnan välillä. Vastaavalla tavalla voidaan olettaa eroja löytyvän myös ruoan säilytyksessä ja valmistuksessa siinä, miten kuluttajat kuvailevat toimivansa ja miten arjessa toimitaan. Kuluttajat eivät yksinkertaisesti toimi aina samalla tavalla. Silloinkin, kun tiedetään miten tulisi toimia, voidaan toimia toisin monesta syystä. Claytonin ym. (2003) tutkimuksessa ajanpuute osoittautui tavallisimmaksi perusteluksi sille, miksi kuluttajat eivät aina sovelle tietämystään. Asiantuntijanäkökulmasta kuluttajien toiminta voi näyttäytyä usein epäloogisena ja sisältävän riskejä. Mutta sen voidaan ajatella olevan osin myös osoitusta kuluttajien 'tilanneherkkyydestä'; arki on monivaihteista ja kuluttajien käyttäytyminen sen mukaista.

Lähteet

- Berg L, Kjærnes U (2001) "Consumers and food safety policies in the Nordic countries". In: Eating patterns. A day in the lives of Nordic peoples. Ed. by U Kjærnes, 235–254. The National Institute for Consumer Research. Report No 7.
- Brunel O, Pichon P-E (2004) Food-related risk-reduction strategies: Purchasing and consumption processes. *Journal of Consumer Behaviour* 3 (4) 360–374.
- Clayton DA, Griffith CJ, Price P (2003) An investigation of the factors underlying consumers' implementation of specific food safety practices. *British Food Journal* 105 (7) 434–453.
- Douglas M, Wildavsky A (1982) Risk and culture. An essay on the selection of technological and environmental dangers. University of California Press.
- Eskola J, Suoranta J (1998) Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Vastapaino. Tampere.
- Fischler C (1990) L'Homnivore. La goût, la cuisine et le corps. Editions Odile Jacob.
- Fishbein M, Ajzen I (1975) Belief, Attitude, Intention and Behaviour: an introduction to theory and research. Addison-Wesley. Reading.
- Green JM, Draper AK, Dowler EA (2003) Short cuts to safety: risk and 'rules of thumb' in accounts of food choice. *Health, risk & society* 5 (1) 33–52.

- Heiskanen E, Järvelä K, Pulliainen A, Saastamoinen M, Timonen P (2005) Kuluttajat äänessä! – Kokemuksia ryhmäkeskustelusta Kuluttajatutkimuskeskuksen toiminnassa. Teoksessa *Vox consumptoris – Kuluttajan ääni*. Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2005. Toim. J Leskinen, H Hallman, M Isoniemi, L Perälä, T Pohjoisaho, E Pylvänäinen. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki.
- Holm L (2003) Food health policies and ethics: lay perspectives on functional foods. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 16 (6) 531–544.
- Holm L, Palojoki P (2004) Consumers and society, some concluding comments. In: *Learn for life, Consumers and Society in Dialogue. A Conference Report*. Ed. by K Hjalmeskog, H Åberg, 70–75. Swedish Committee for Home Economics. Mölnlycke.
- Järvelä K (1998) Kuluttajien käsitykset lihasta ja liha-alasta – laadullinen tutkimus. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja 14/1998. Helsinki.
- Kantanen T (2002) Kuluttaja luomuvallinnassa edessä. Tutkimus päivittäistavaroihin liitettyjen laaja-alaisen kulutusseuraamusten hyväksymisestä ja torjunnasta. Vaasan yliopisto. (Väitöskirja). Vaasa.
- Kjærnes U (1999) Food Risks and Trust Relations. *Sociologisk tidskrift* 7, 265–284.
- Luhmann N (1993) *Risk: A Sociological Theory*. Walter de Gruyter. Berlin, New York.
- Maijala R (2001) Elintarvikeriskien suhteuttaminen on vaativaa. *Kehittyvä Elintarvike* 12 (3), 8–9.
- Miles S, Brennan M, Kuznesof S, Ness M, Ritson C, Frewer LJ (2004) Public worry about specific food safety issues. *British Food Journal* 106 (1), 9–22.
- Mäkelä J (2002) Syömisen rakenne ja kulttuurinen vaihtelu. (Väitöskirja). Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki.
- Männistö S, Ovaskainen M-L, Valsta L (2003) (toim.) *Finravinto 2002 -tutkimus*. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B3/2003.
- Niva M, Piironen S (2005) ”Kohtuudella kaikkea”. Maallikot ja asiantuntijat terveellisestä syömisestä. Teoksessa *Vox consumptoris – Kuluttajan ääni*. Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2005. Toim. J Leskinen, H Hallman, M Isoniemi, L Perälä, T Pohjoisaho, E Pylvänäinen. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki.
- Palojoki P, Tuomi-Gröhn T (2001) The complexity of food choices in an everyday context. *International Journal of Consumer Studies* 25 (1) 15–23.
- Piironen S, Mäkelä J, Niva M (2004) Luottavaiset suomalaiset? Kuluttajan näkemykset ruoan turvallisuudesta. Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisuja 4/2004. Helsinki.
- Poppe C, Kjærnes U (2003) *Trust in Food in Europe. A Comparative Analysis*. National Institute for Consumer Research. Professional Report 5/2003. Oslo.
- Redmond EC, Griffith CJ (2004) Consumer perceptions of food safety risk, control and responsibility. *Appetite* 43 (3), 309–313.

- Salvatore A, Sassatelli R (2004) Trust and Food. A Theoretical Discussion. Working Paper 1. [WWW-dokumentti].
<<http://www.trustinfood.org/SEARCH/BASIS/tif0/all/wp/DDD/70.pdf>>
- Suomalaiset ravitsemussuositukset. Komiteamietintö 1998:7. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2. painos. Maa- ja metsätalousministeriö. Helsinki.
- Timonen P (2002) Pyykillä. Arkinen järkeily ja ympäristövastuullisuus valinnoissa. (Väitöskirja). Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki.
- Tuomisto J (2001) Ruoan suuret ja pienet riskit. Kehittyvä Elintarvike 12 (3), 5.
- Viinisalo M, Leskinen J (2000) Turvallista ruokaa pellolta pöytään: kuluttajien laatu käsitykset ja -odotukset asiantuntijanäkemyksen ja tutkimusten pohjalta. Kuluttajatutkimuskeskus. Julkaisu 4/2000. Helsinki.
- Viscusi WK (1998) Risk Beliefs and Individual Rationality. Rational Risk Policy 1 (8) 5–26.
- Wandel M (1994) Understanding Consumer Concern about Food-related Health Risks. British Food Journal 96, (7) 35–40.