

# *Horeca-rekisteri 2020*

## **YHTEENVETORAPORTTI REKISTERIN SISÄLLÖSTÄ**

Taloustutkimus/ Merja Lintunen

8.4.2020

# Sisällys

1. Johdanto
2. Rekisterin päivitys
3. Rekisterin sisältö ja toimialaluokitus
4. Keittiöiden luku- ja annosmäärät toimialoittain
5. Keittiöiden luku- ja annosmäärät keittiön pitäjän ja tyyppin mukaan
6. Keittiöiden luku- ja annosmäärät annosluokittain
7. Keittiöiden luku- ja annosmäärät maakunnittain



# Johdanto

- Taloustutkimuksen Horeca-rekisterissä 2020 on tiedot yhteensä 16143:sta keittiöstä, joissa valmistetaan, lämmitetään tai jaetaan ruokaa tai juomaa.
- Näistä 4722 on jakelukeittiötä, joissa ei itsessään valmisteta ruokaa/ juomaa, vaan ne tulevat keittiöön valmiina.
- Horeca-keittiöt valmistivat vuoden aikana yhteensä 749 miljoonaa annosta.





# Horeca-rekisterin päivitys



## Tutkimusyritys

- Taloustutkimus
- Vastuhenkilö: Merja Lintunen, puh: 010 7585 310, merja.lintunen@taloustutkimus.fi



## Päivitysmenetelmät

- Pääosin puhelinhaastattelut
- Nettihaastattelut
- Julkiset lähteet, julkiset internet-sivut, yhteistyökumppanin ylläpitämät yhteystiedot



## Kohderyhmä

- Ammattikeittiöiden vastuhenkilöt. Kyseessä on yksikkökohtainen rekisteri.



## 2020 Päivityksen aikataulu

- Päivitys: Elokuu 2019 – maaliskuu 2020
- Rekisteri valmistui maaliskuussa 2020

*Päivityksessä pyrittiin  
tavoittamaan  
keittiöiden  
vastuhenkilöt*

# Rekisterin päivitys



- Päivityksessä keittiön vastuuhenkilö pyrittiin tavoittamaan puhelintai nettihaastatteluin. Päivityksen tarkoitus oli selvittää keittiöiden/alan yritysten tietoja, ei henkilötietoja.
  - Haastattelussa vastaajille kerrottiin rekisterin käyttötarkoitukset
- Mikäli keittiöstä vastaavaa henkilöä ei tavoitettu päivitysajankohtana tai ko. henkilö ei antanut toimipaikasta kaikkia tietoja, rekisteri sisältää näiltä osin yhteistyökumppaniltamme tai julkisista lähteistä saatavilla olevat tiedot.
- Muutokset päivitykseen:
  - Rekisterissä eriteltiin tänä vuonna sarakkeet keittiön tiedoille (puhelinnumerot ja sähköpostiosoitteet) ja vastuuhenkilöiden tiedoille.
  - Rekisteri sisältää kaiken kerätyn aineiston ja on sen vuoksi laajempi kuin aiemmin.

## Rekisterin sisältämät tiedot:

- Keittiön nimi ja liikkeenharjoittaja
- Keittiöstä vastaavan henkilön nimi
- Keittiön pitäjä (kunta, valtio, osakeyhtiö, yksityinen yritys, yhteisö jne.)
- Käynti- ja postitusosoitteet
- Keittiön puhelinnumero ja/tai keittiöstä vastaavan henkilön puhelinnumero
- Keittiön sähköpostiosoite ja/tai keittiöstä vastaavan henkilön sähköpostiosoite\*
- Toimiala
- Kunta
- Maakunta
- Keittiötyyppi
- Annosluokka
- Aukiolopäivät
- Monikeittiötunnus
- Anniskeluoikeus
- Kuntien ruokahuoltovastaavien yhteystietoja (noin 320)
- Ketjupäätäjien yhteystietoja (noin 150)

## LISÄKSI OSA TOIMIPAIKOISTA SISÄLTÄÄ :

- Tilastokeskuksen TOL-toimialaluokka
- Fonecta-toimiala
- Yrityksen liikevaihtoluokka
- Yrityksen henkilökuntaluokka

Laajennetun yritystiedon toteutuskumppanina toimii LeadCloud.

Osasta keittiöitä on saatavilla myös asiakasmäärä ja kahviannosten lukumäärä.

\*Yli 60 % keittiöistä on ilmoittanut sähköpostiosoitteensa.

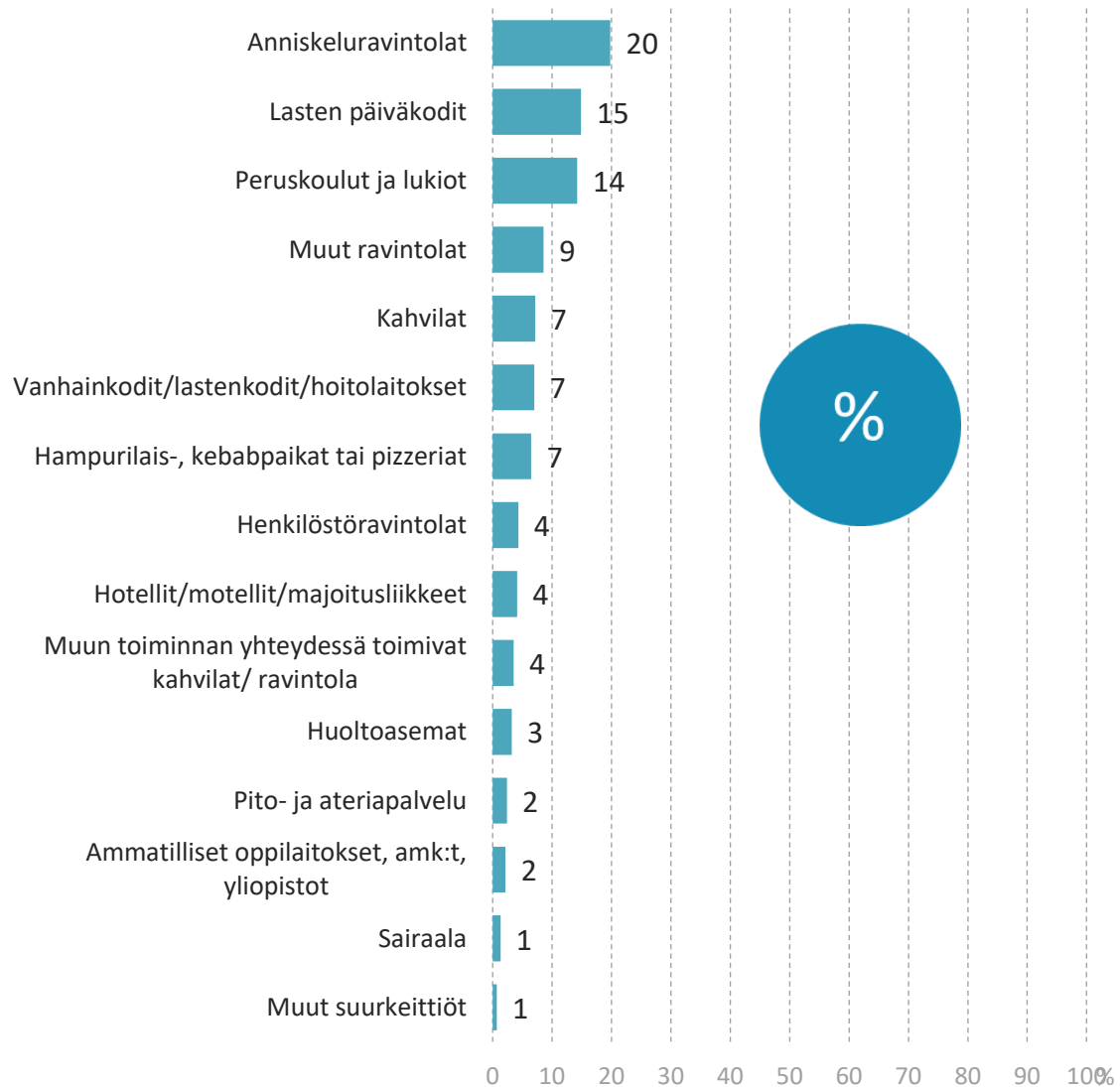


<b>HORECA-REKISTERI 2020 KEITTIÖIDEN LUKUMÄÄRÄT TOIMIALOITTAIN</b>	<b>Lukumäärä (kaikki)</b>	<b>Lukumäärä (pl. jakelukeittiöt)</b>
Kahvilat	1159	1030
Huoltoasemat (kaikki huoltoaseman yhteydessä toimivat kahvilat ja ravintolat)	521	465
Muun toiminnan yhteydessä toimivat kahvilat/ ravintolat (esim. tavaratalojen/ hypermarkettien sisällä toimivat kahvilat ja ravintolat)	572	422
Hampurilais-, kebabpaikat tai pizzeriat	1050	1037
Pito- ja ateriapalvelu	387	376
Anniskeluravintolat (kaikki kahvilat/ravintolat, joilla on anniskeluoikeudet)	3195	2707
Hotellit/motellit/majoitusliikkeet	666	627
Muut ravintolat	1386	1350
Henkilöstöravintolat	697	616
Sairaalat	216	155
Vanhainkodit/lastenkodit/hoitolaitokset	1130	675
Lasten päiväkodit	2400	583
Peruskoulut ja lukiot	2297	955
Ammatilliset oppilaitokset, amk:t, yliopistot	349	308
Muut ammattikeittiöt	118	115
<b>YHTEENSÄ</b>	<b>16143</b>	<b>11421</b>

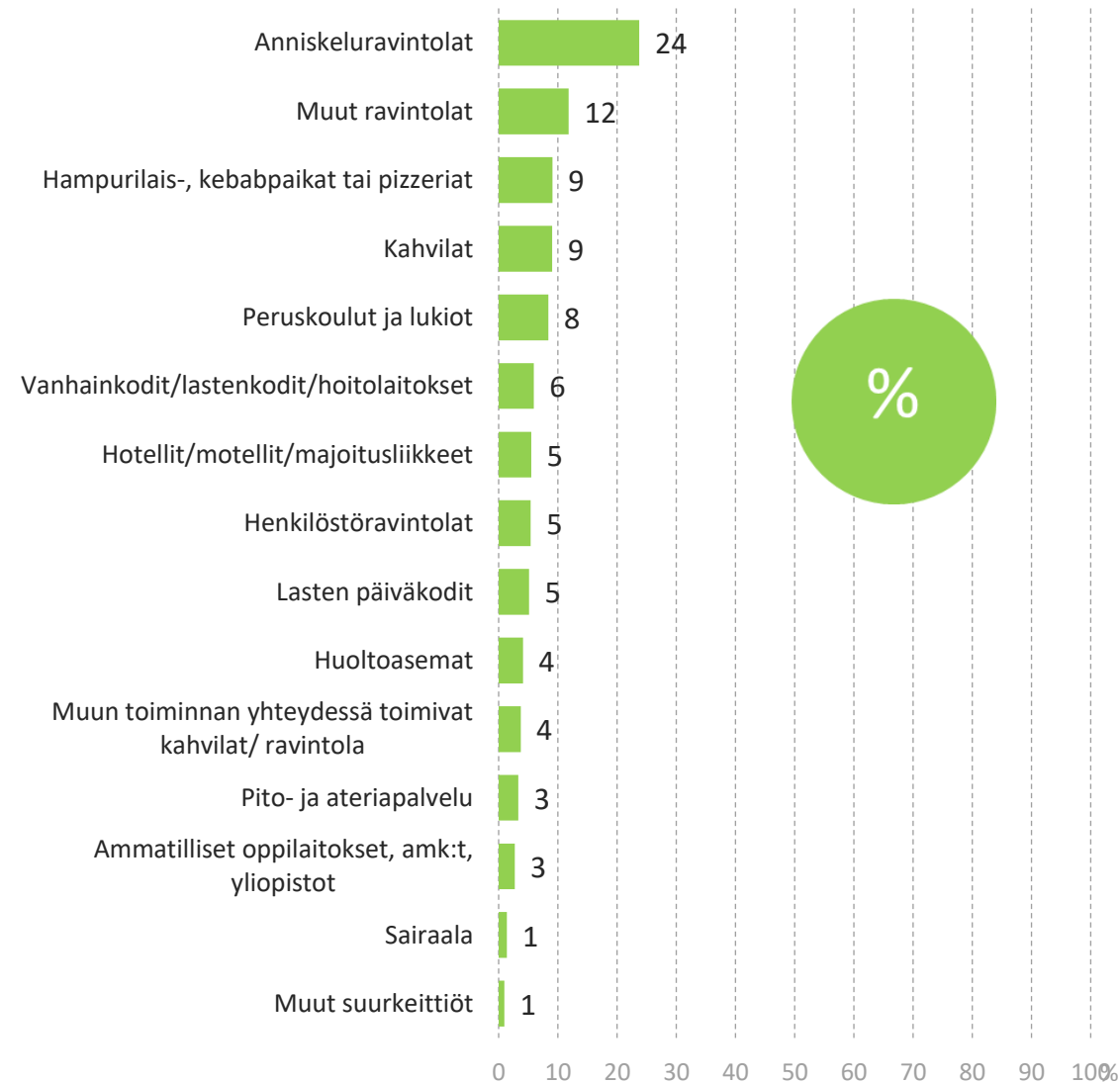


# Keittiöiden osuudet toimialoittain

Yhteensä 16143 kpl

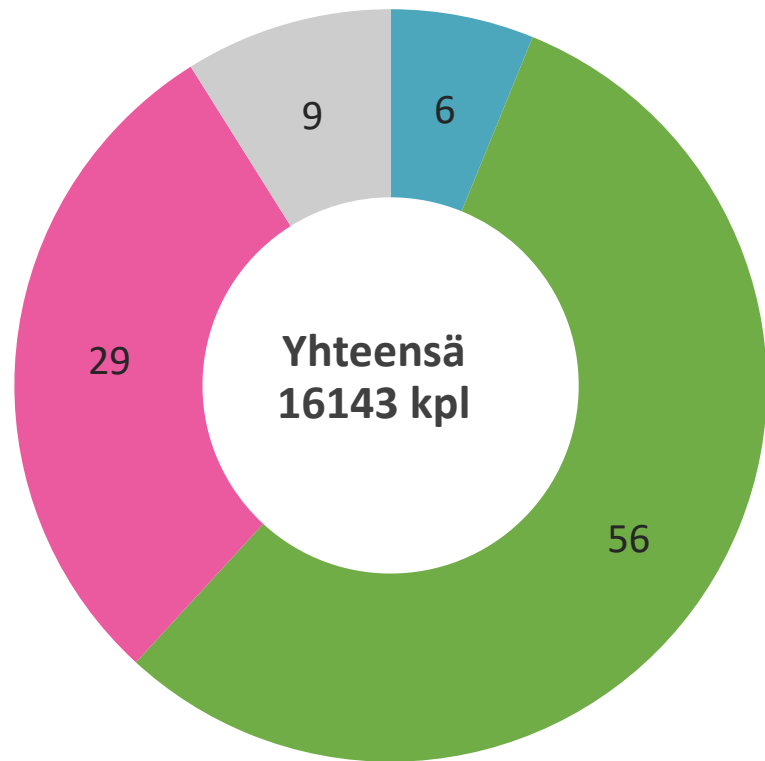


Yhteensä 11421 kpl (pl. Jakelukeittiöt)



# Keittiöiden lukumäärät keittiön tyypin mukaan ja aukiolopäivät vuodessa

**Keittiöiden lukumäärät keittiön tyypin mukaan (%)**



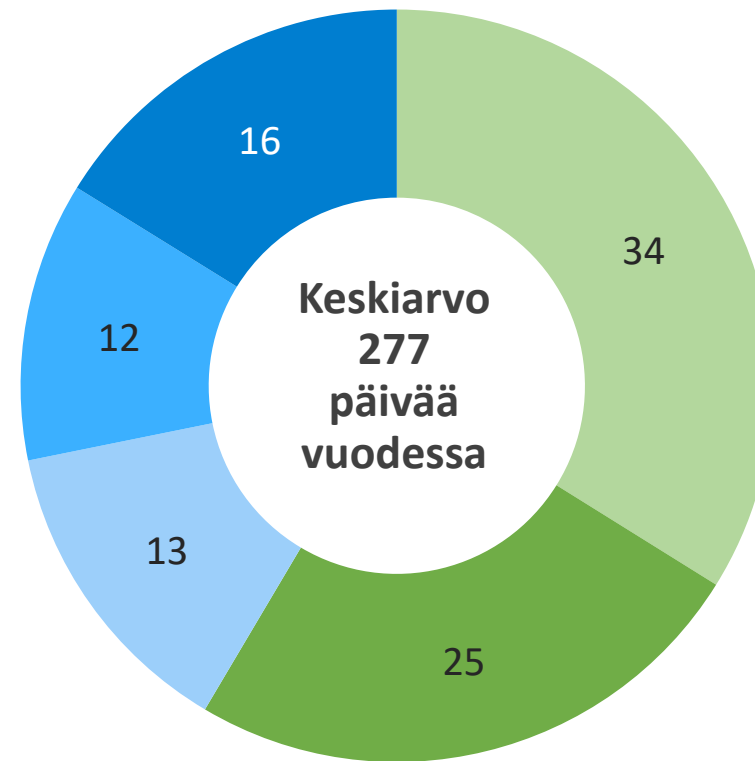
■ Keskuskeittiö (valmistaa ja kuljettaa ruuan valmiina eri kohteisiin)

■ Valmistuskeittiö (valmistaa ruuan ainakin osittain itse, mutta ei kuljeta sitä muualle)

■ Jakelukeittiö (ei valmista ruokaa, vaan niihin tuodaan valmista ruokaa)

■ Ei tietoa

**Keittiön aukiolopäivät vuodessa (%)**



■ 1 - 249 päivää

■ 250 - 300 päivää

■ 301 - 359 päivää

■ 360 - 364 päivää

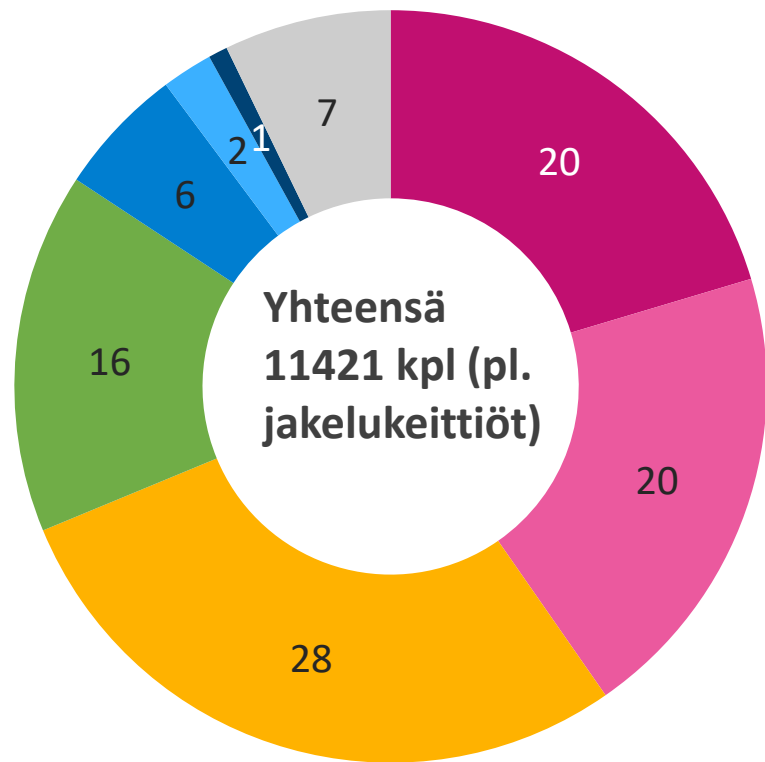
■ 365 päivää



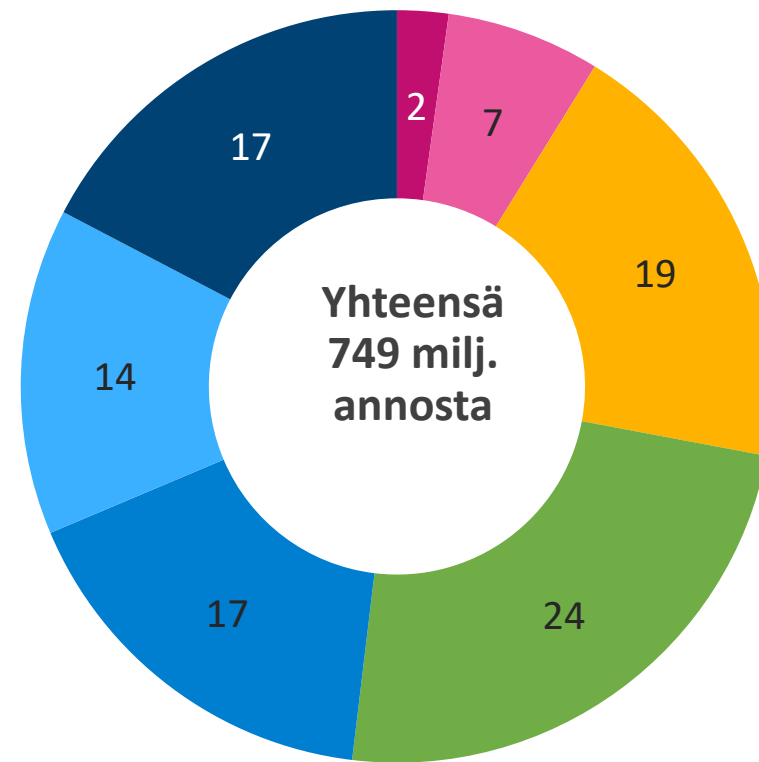


# Keittiöiden luku- ja annosmäärät annosluokittain

**Keittiöiden lukumäärät annosluokittain (%)**



**Keittiöiden annosmäärät annosluokittain (%)**

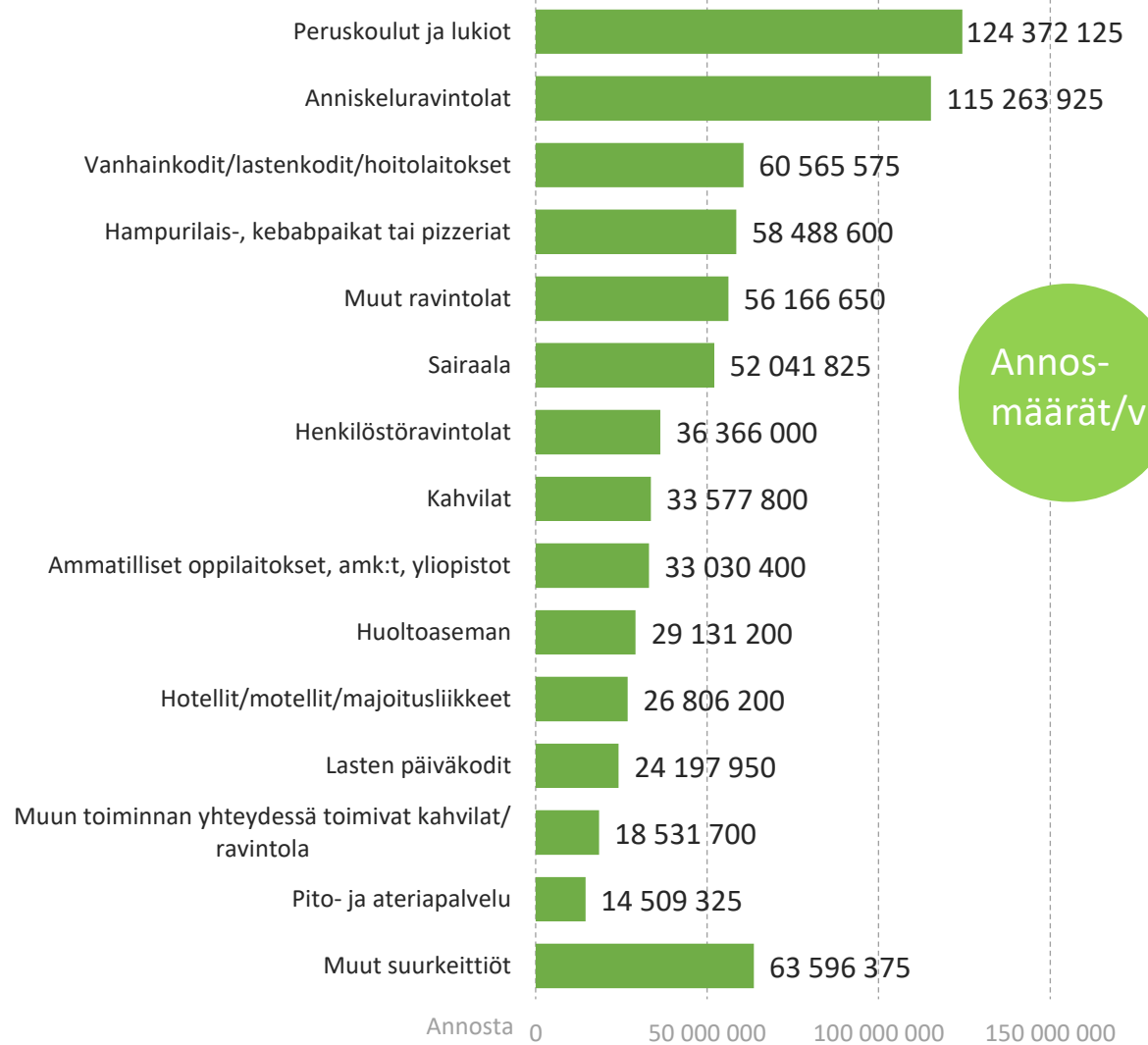
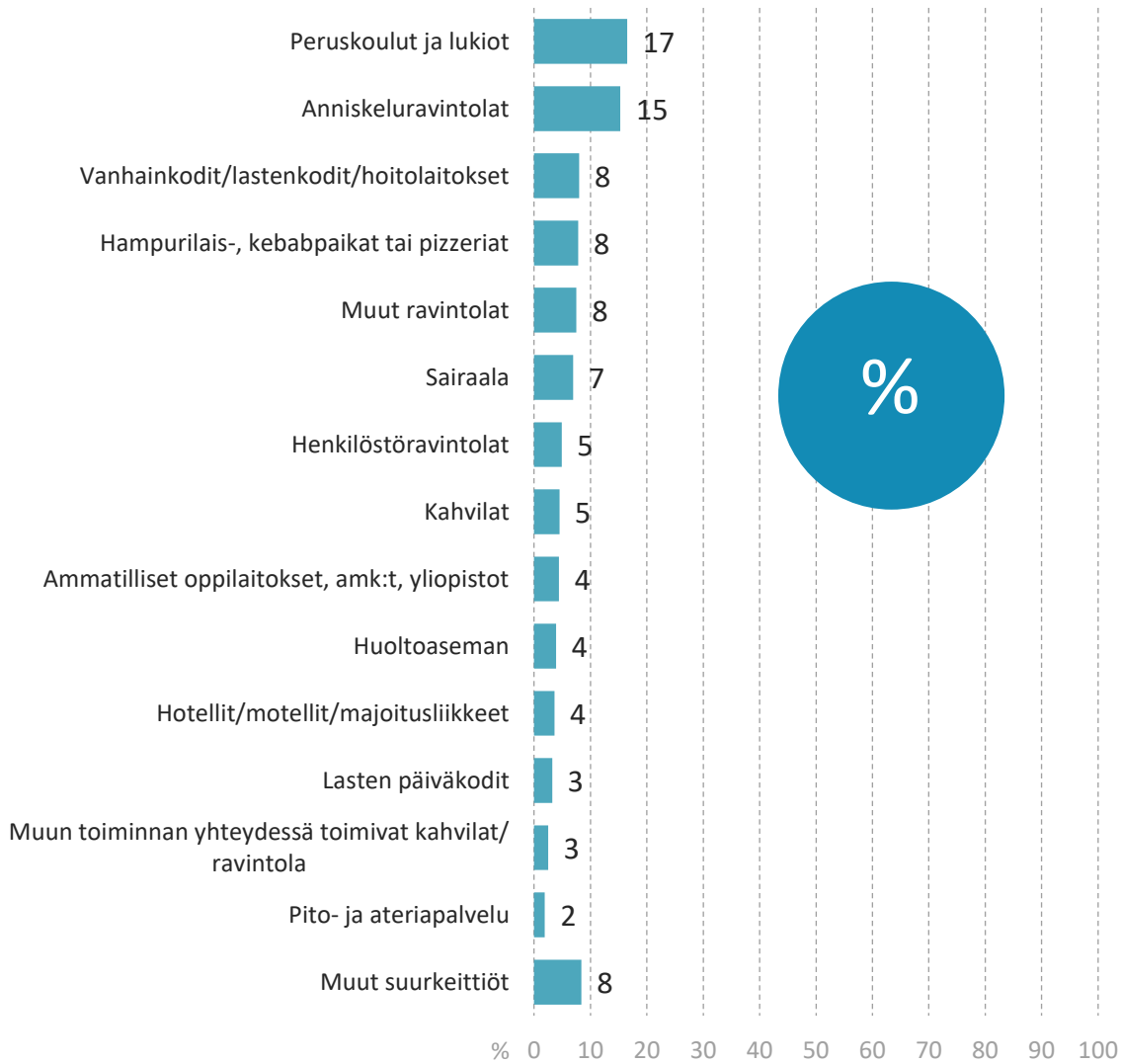


- 1 - 49 annosta/vrk
- 50 - 99 annosta/vrk
- 100 - 199 annosta/vrk
- 200 - 499 annosta/vrk
- 500 - 999 annosta/vrk
- 1000 - 1999 annosta/vrk
- 2000 - annosta/vrk
- Ei annoksia



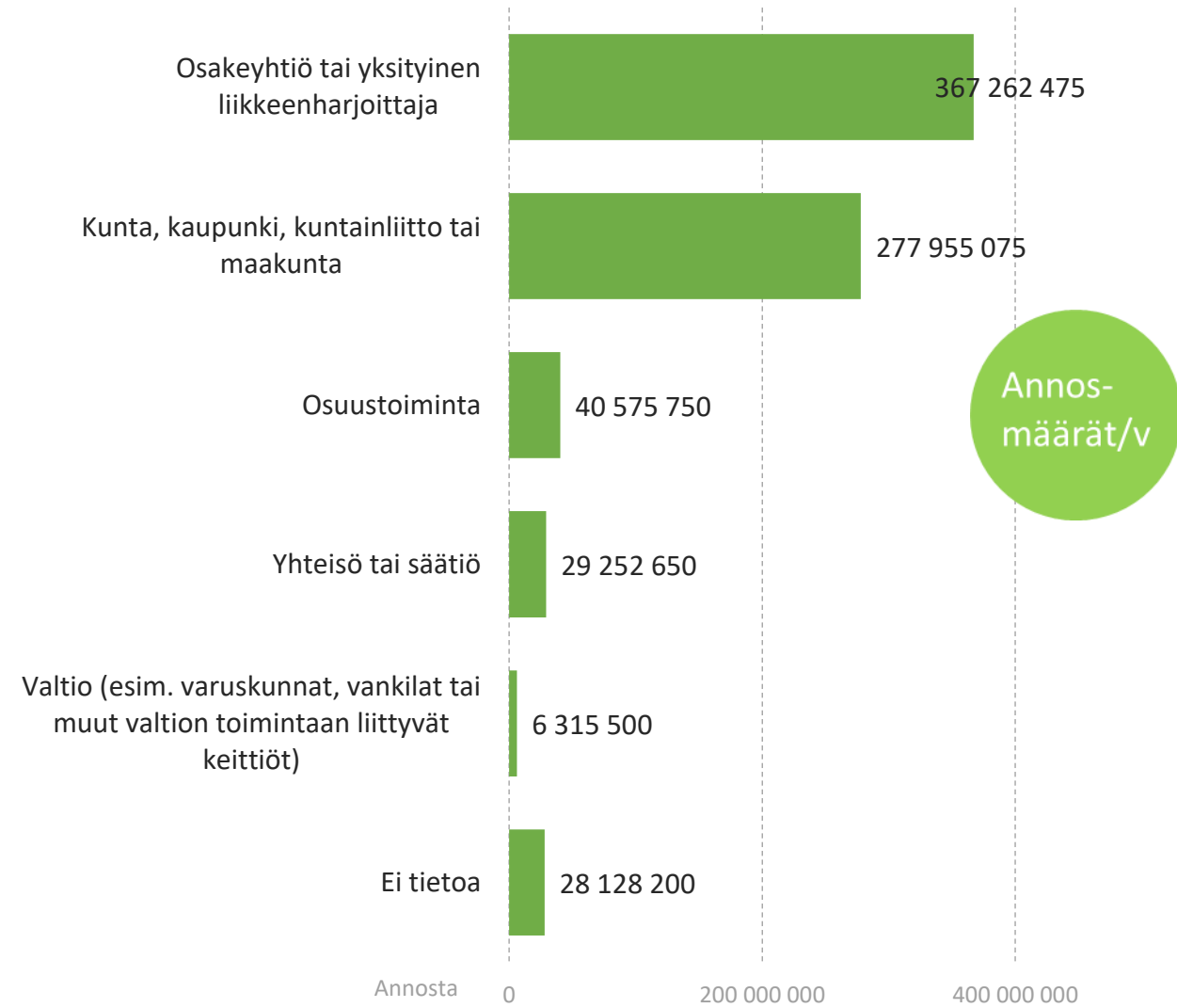
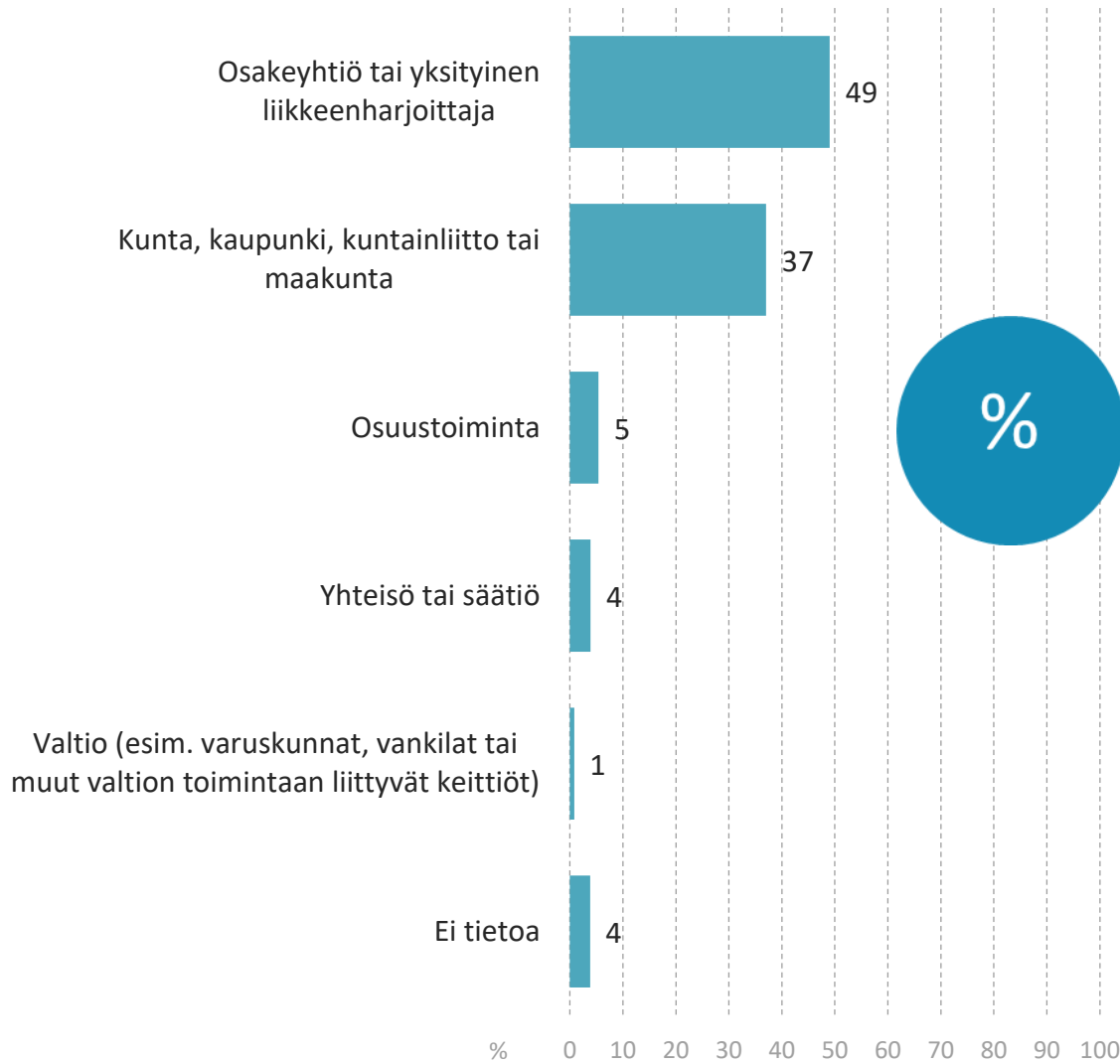
# Keittiöiden annosmäärät toimialoittain

Yhteensä 11421 kpl (pl. Jakelukeittiöt)

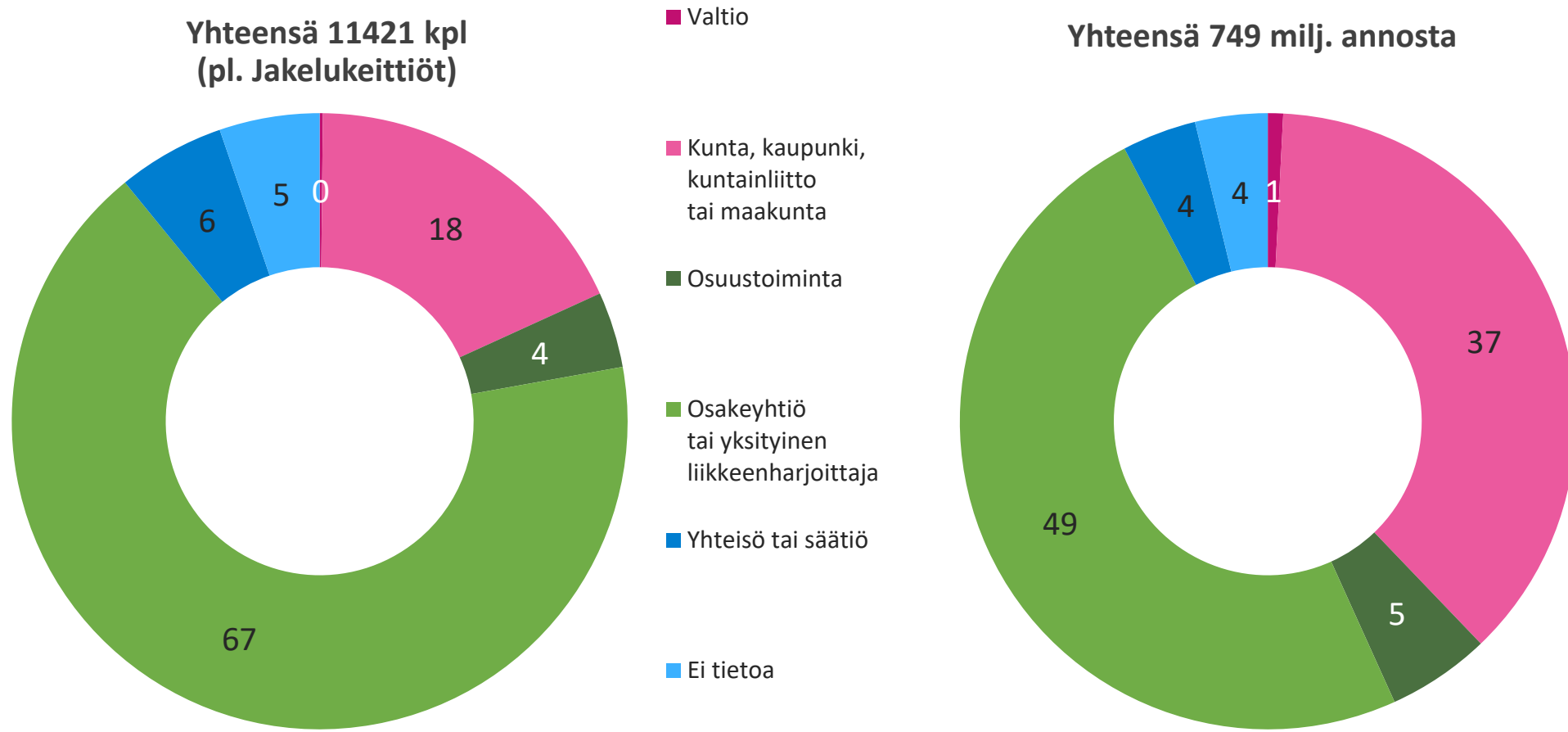


# Keittiöiden annosmäärät pitäjän mukaan

Yhteensä 11421 kpl (pl. Jakelukeittiöt)

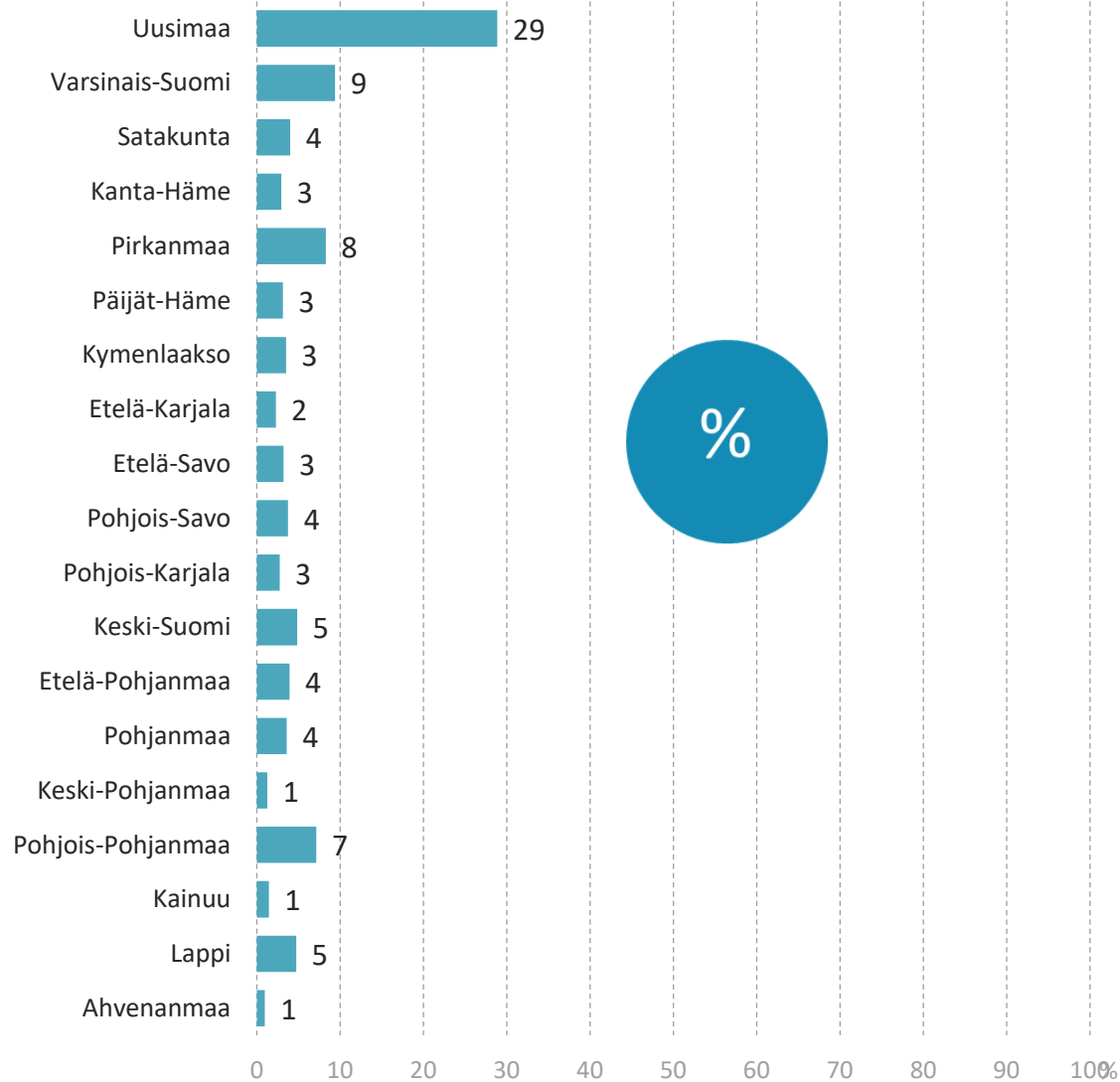


# Keittiöiden luku- ja annosmäärät keittiön pitäjän mukaan

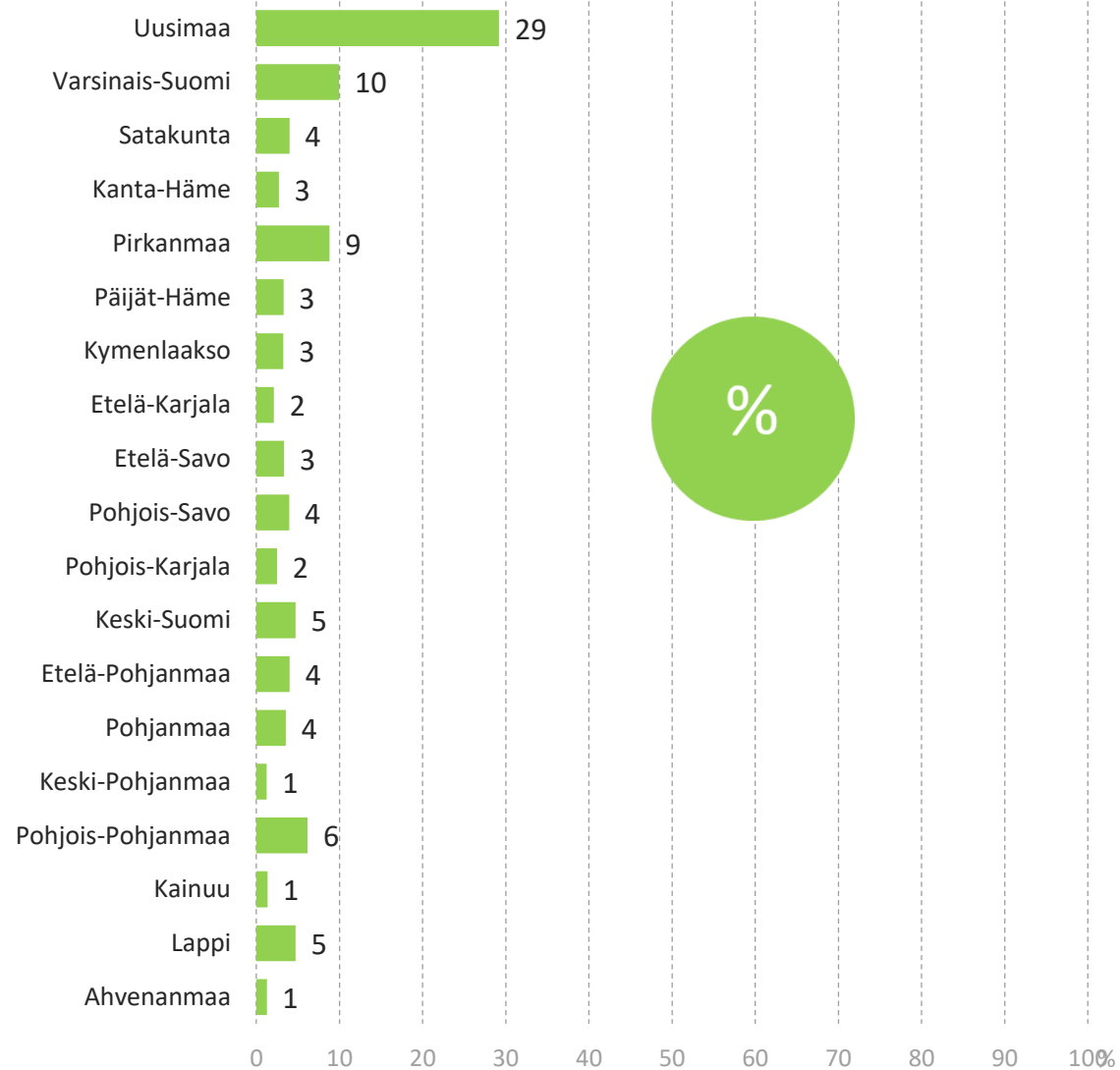


# Keittiöiden osuudet maakunnittain

Yhteensä 16143 kpl



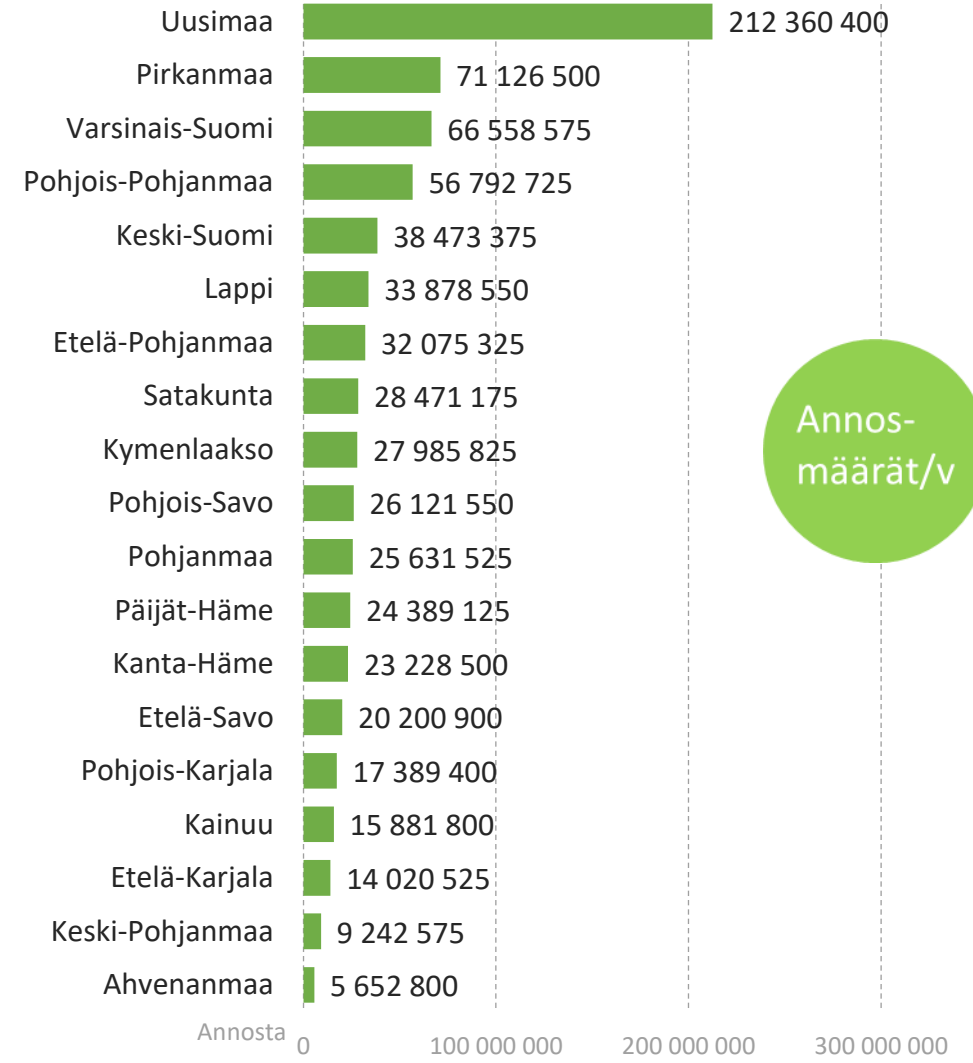
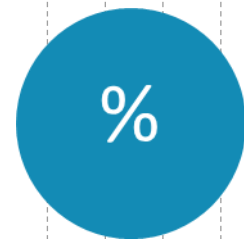
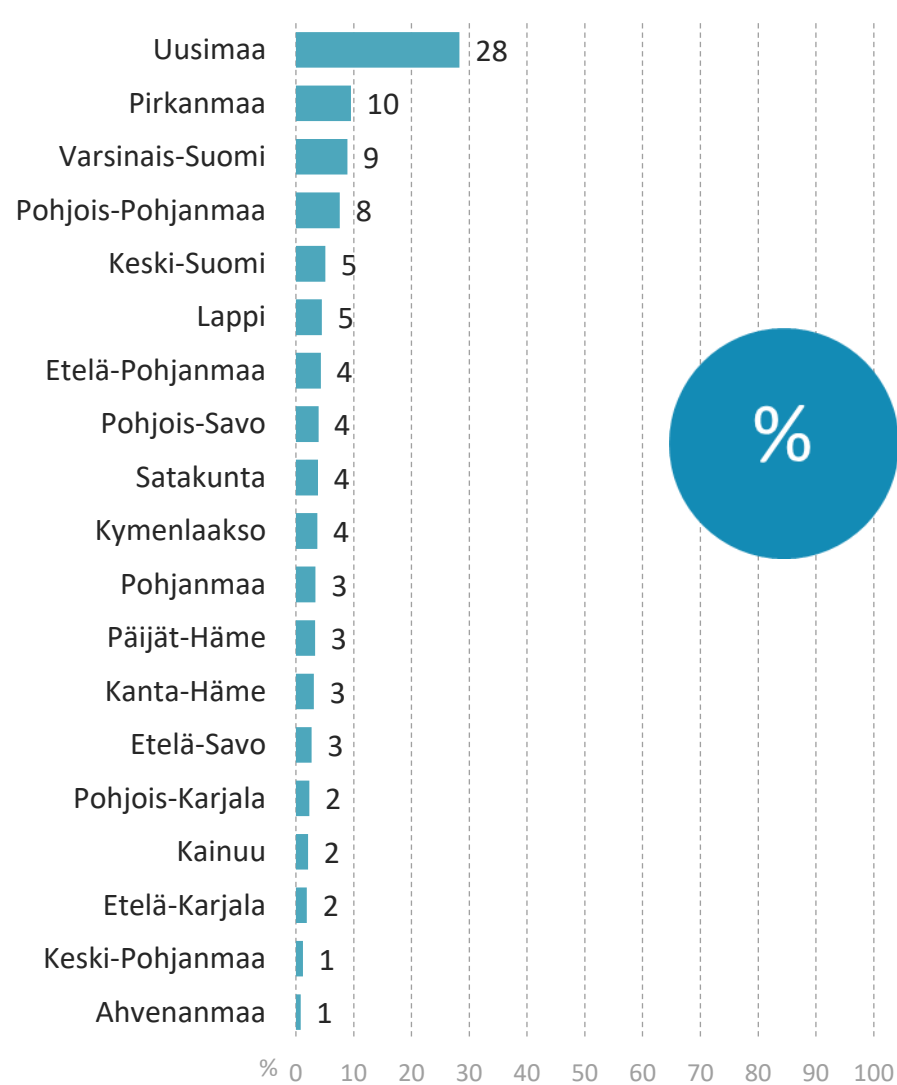
Yhteensä 11421 kpl (pl. Jakelukeittiöt)





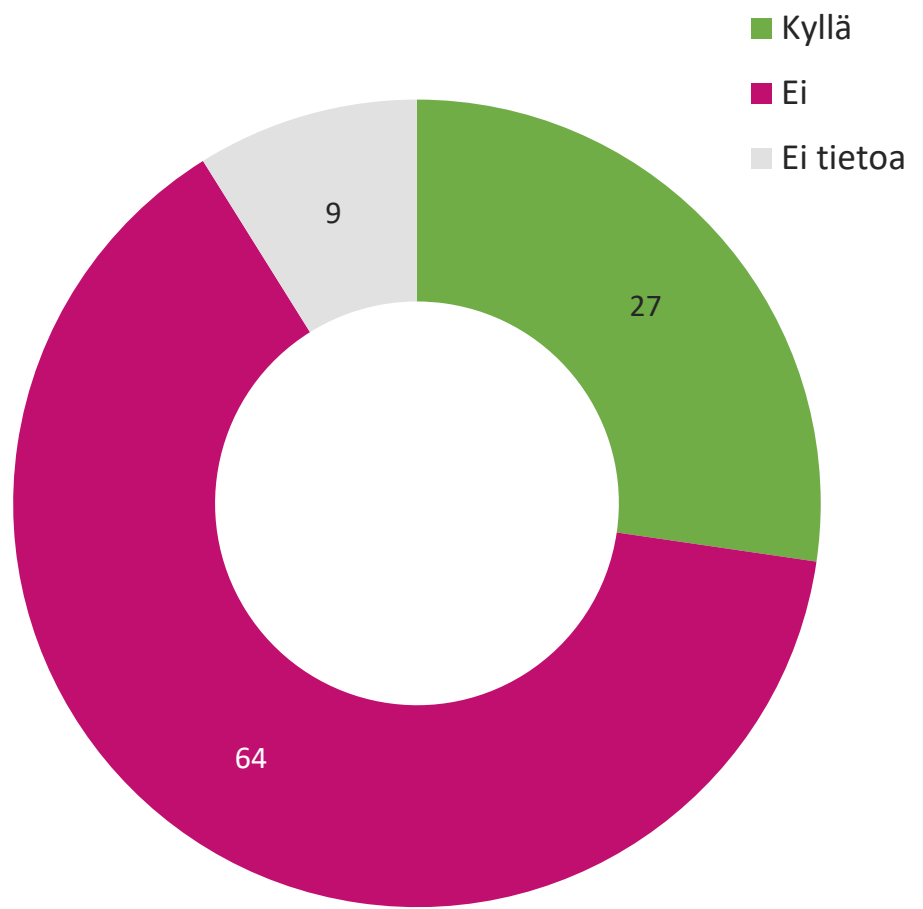
# Keittiöiden annosmäärät maakunnittain

Yhteensä 11421 kpl (pl. Jakelukeittiöt)



# Anniskeluoikeudet

n= kaikki ammattikeittiöt



**LISÄTIEDOT:**

Merja Lintunen  
tutkimuspäällikkö  
010 758 5310  
merja.lintunen@taloustutkimus.fi

[www.taloustutkimus.fi](http://www.taloustutkimus.fi)





# Liitteet

# Laadunvarmistus Taloustutkimuksessa

- SGS Fimko on myöntänyt Taloustutkimukselle ISO 20252 -toimialasertifikaatin, ja tämän projektin kaikki vaiheet on toteutettu kyseisen standardin ja Suomen lakien mukaisesti.
- Taloustutkimus käsittelee aina kaikkia tutkimuksiin liittyviä, sekä asiakkailta saatuja että tutkimuksen yhteydessä syntyneitä, tietoja ehdottoman luottamuksellisina.
- Taloustutkimus on sitoutunut noudattamaan ESOMARin ja Kansainvälisen Kauppakamarin yhdessä julkaisemia tutkimusalan kansainvälisiä perussääntöjä.
- Taloustutkimus ei ole käyttänyt alihankkijoita tässä tutkimuksessa.

## Valmiiden tutkimusten tulosten julkaiseminen ja edelleen luovuttaminen

Taloustutkimus Oy:n omana tuotantona toteuttamien tutkimusten ("valmiit tutkimukset") tuloksia julkistettaessa on huomioitava seuraavat seikat:

- Tutkimusraportti on tarkoitettu yksinomaan tilaajayrityksen käyttöön. Raporttia tai osia siitä ei saa edelleen toimittaa tai ulkoisesti julkaista missään muodossa ilman Taloustutkimus Oy:n lupaa.
- Valmiiden tutkimusten tuloksista saa Taloustutkimus Oy:n luvalla julkaista vain tilaajayrityksen omat tulokset sekä koko toimialan/tuoteryhmän keskiarvotulokset. Julkistamisen yhteydessä on aina mainittava tutkimuksen nimi, toteutusaika ja tutkimuksen tekijä, Taloustutkimus Oy.
- Toivomme, että lähetätte suunnittelemanne julkaisun (lehtiartikkeli, verkossa julkaistavat tiedot ym.) Taloustutkimus Oy:hyn tarkastettavaksi ennen julkaisemista. Lisäksi toivomme, että toimitatte meille tiedon siitä, missä ja milloin asia julkaistaan, jotta voimme vastata meille mahdollisesti tuleviin kyselyihin. Olemme mielellämme avuksi viestinnässänne.

