



**METLA**

**INTERREGIIB NEST-hanke**

**HYVÄÄ SUOMESTA - LAATUMERKIN ARVOSTUS  
KOLIN KANSALLISPUISTOHOTELLIN ASIAKASKUNNASSA**

**Kyselyn 2005 tulokset**



**Lasse Lovén ja Heli Nietula**

**Helmikuu 2006**

**SISÄLLYS**

<b>1 TUTKIMUKSEN LÄHTÖKOHTA</b>	<b>3</b>
<b>2 AINEISTON KERUU JA KÄSITTELY</b>	<b>3</b>
<b>3 TULOKSET</b>	<b>4</b>
<b>3.1 Vastajien taustatiedot</b>	<b>4</b>
<b>3.2 Varsinaiset tulokset</b>	<b>6</b>
<b>Liite: Kyselylomake</b>	<b>25</b>

## 1 TUTKIMUKSEN LÄHTÖKOHTA

Tutkimuksen toimeksiantaja on Metsäntutkimuslaitoksen Kolin kansallispuisto ja se toteutetaan yhteistyössä Sokos Hotel Kolin kanssa. Tutkimuksen aineisto kerättiin kyselylomakkeilla, joita jaettiin Sokos Hotel Kolin asiakkaille. Kyselyn teemoja ovat Hyvää Suomesta -alkuperämerkki, Sokos Hotel Kolin ravintola ja suomalaiset raaka-aineet ravintolassa. Tutkimuksessa kartoitetaan muun muassa Hyvää Suomesta -alkuperämerkin tunnistamista ja näkyvyyttä, suhtautumista merkkiä ja merkin omistavaa Sokos Hotel Kolin ravintolaa kohtaan sekä merkin vaikutusta kiinnostukseen ja halukkuuteen. Lisäksi kartoitetaan suhtautumista suomalaisten raaka-aineiden käyttöön ravintoloissa sekä maksuvalmiutta. Osaa tutkimustuloksia on tarkoitus käyttää Lapin yliopistolle tehtävässä markkinoinnin pro gradu-tutkielmassa.

Ensiksi kerrotaan lyhyesti aineiston keruusta ja käsittelystä. Tämän jälkeen esitellään tulokset: ensin käydään läpi vastaajien taustatiedot ja lopuksi kerrotaan varsinaiset tulokset siinä järjestyksessä kuin ne ovat kyselylomakkeessa.

Tutkimuksen idea oli Lasse Lovénin. Lovén ja Nietula suunnittelivat yhdessä tutkimusasetelman ja kyselylomakkeen. Nietula vastasi aineiston keruusta ja tilastollisesta käsittelystä. Tulosten tulkinnasta kirjoittajat vastaavat yhdessä. Tutkimus liittyy EU:n osittain rahoittaman INTERREG IIIB ohjelman NEST-hankkeen tutkimustehtäviin. Raportti liittyy laajempaan tutkimuskokonaisuuteen, jossa pyrittiin selvittämään kansallispuiston asiakkaiden ja verkostokumppanien käsityksiä ja mielipiteitä matkailuun liittyvän laadun merkityksestä ja vaikuttavuudesta asiakkaiden valintoihin ja tyytyväisyyteen.

## 2 AINEISTON KERUU JA KÄSITTELY

Aineisto kerättiin kyselylomakkeilla. Lomake oli kuusi sivua pitkä ja sisälsi 31 kysymystä. Suurin osa kysymyksistä oli monivalintakysymyksiä, mutta joukossa oli myös muutama avoin kysymys. Aineisto kerättiin pääasiassa yhdeksän päivän aikana heinä- ja elokuun vaihteessa vuonna 2005. Lomakkeita pyrittiin jakamaan kaikille Sokos Hotel Kolille yöpymään tuleville suomalaisille hotelli-asiakkaille, mutta käytännössä niitä pystyttiin jakamaan vain osalle yöpyjistä. Lomakkeita oli myös kaikkien asiakkaiden saatavilla hotellin aulassa jo kesäkuun puolivälistä lähtien. Yhdeksän päivän aikana lomakkeita jaettiin yhteensä 278 kappaletta ja täytettyjä saatiin takaisin 189. Vastausprosentiksi tulee tällöin noin 68. Aikaisemmin lomakkeita oli täytetty 17, joten täytettyjä lomakkeita oli yhteensä 206, joista 203 oli käyttökelpoisia.

Aineiston keruun jälkeen lomakkeet tarkistettiin, numeroitiin ja osa kysymyksistä koodattiin. Tämän jälkeen tiedot syötettiin SPSS – tilastointiohjelmaan ja avoimien vastausten osalta Excel-ohjelmaan. Kaikista vastauksista laskettiin frekvenssijakauma, prosenttijakauma tai keskiarvo. Joistakin vastauksista laskettiin myös muita arvoja, kuten pienin ja suurin arvo. Avoimet vastaukset luokiteltiin ryhmiin.

## 3 TULOKSET

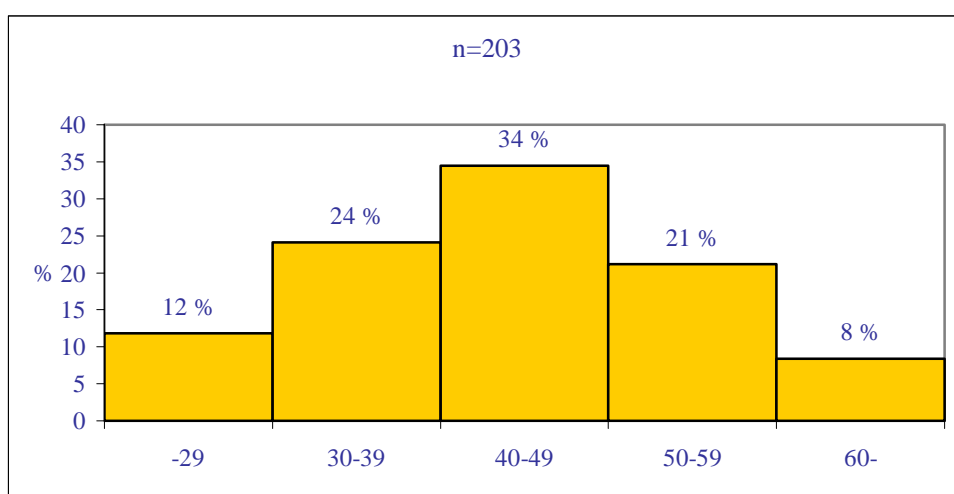
### 3.1 Vastaajien taustatiedot

#### Sukupuoli

Vastaajista naisia oli 114 (56 %) ja miehiä puolestaan 89 (44 %).

#### Ikä

Vastaajista suurin osa oli iältään 40–49 vuotta (ks. kuva 1.). Vähiten vastaajia oli ikäluokasta 60 vuotta ja yli 60 vuotta. Vastaajat olivat keskimäärin iältään 44 vuotta. Nuorin vastaajista oli 20 vuotta ja vanhin 83.



Kuva 1. Ikäjakauma.

#### Asuinlääni

Vastaajista 45 prosentilla oli asuinlääninä Etelä-Suomi. Länsi-Suomen läänistä tuli puolestaan 27 prosenttia vastaajista, Itä-Suomen läänistä 18 prosenttia ja Oulun läänistä 10 prosenttia. Yksikään vastaajista ei ollut Lapin läänistä. Sen sijaan ulkomaat oli ensisijaisena asuinpaikkana 0,5 prosentilla vastaajista.

#### Korkein suoritettu tutkinto tai koulutus

Vastaajien keskuudessa kaksi selvästi yleisintä korkeinta tutkintoa tai koulutusta olivat yliopisto- tai korkeakoulututkinto ja opistoasteen ammattitutkinto (ks. taulukko 1.). Jokin muu kohdassa vastaajat ilmoittivat seuraavanlaisia tutkintoja ja koulutuksia: aikuisopinnot, datanomi, päällystöpisto, siivouskoulu, teknikko ja tekninen koulu.

Taulukko 1. Korkein tutkinto tai koulutus

	Lkm	%
Kansakoulu	7	3
Keskikoulu	5	2
Peruskoulu	3	1
Koulutason ammattitutkinto	25	12
Opistoasteen ammattitutkinto	52	26
Ylioppilastutkinto	13	6
Ammattikorkeakoulututkinto	31	15
Yliopisto-/korkeakoulututkinto	62	31
Jokin muu	5	2
<b>Yhteensä</b>	<b>203</b>	<b>100</b>

### Sosioekonominen asema

Lomakkeessa kysyttiin vastaajien ammattiryhmää, mutta vastausvaihtoehdot kuvaavat paremminkin vastaajien sosioekonomista asemaa. Vastaajista eniten oli ylempiä toimihenkilöitä 32 prosentilla (ks. taulukko 2.), mutta vain viisi prosenttia vähemmän ilmoitti sosioekonomiseksi asemakseen työntekijä. Jokin muu kohdassa oli sellaisia vastauksia kuin kotiäiti, virkamies ja dosentti.

Taulukko 2. Sosioekonominen asema.

	Lkm	%
Yrittäjä	22	11
Ylempi toimihenkilö	65	32
Alempi toimihenkilö	36	18
Työntekijä	54	27
Opiskelija	7	3
Eläkeläinen	13	6
Jokin muu	4	2
<b>Yhteensä</b>	<b>201</b>	<b>100</b>

### Ammatti

Vastaajien ammattia tiedusteltiin avoimella kysymyksellä. Saadut vastaukset luokiteltiin Tilastokeskuksen ammattiluokituksen mukaan, johon lisättiin luokka muut. Vastaajista selvästi eniten kuului erityisasiantuntijoiden ammattiluokkaan (ks. taulukko 3.). Seuraavaksi eniten oli asiantuntijoita, johtajia ja ylimpiä virkamiehiä sekä palvelu-, myynti- ja hoitotyöntekijöitä.

Taulukko 3. Ammattiluokat.

	Lkm	%
Johtajat ja ylimmät virkamiehet	21	11
Erytyisasiantuntijat	72	38
Asiantuntijat	34	18
Toimisto- ja asiakaspalvelutyöntekijät	9	5
Palvelu-, myynti- ja hoitotyöntekijät	19	10
Maanviljelijät, metsätyöntekijät ym.	4	2

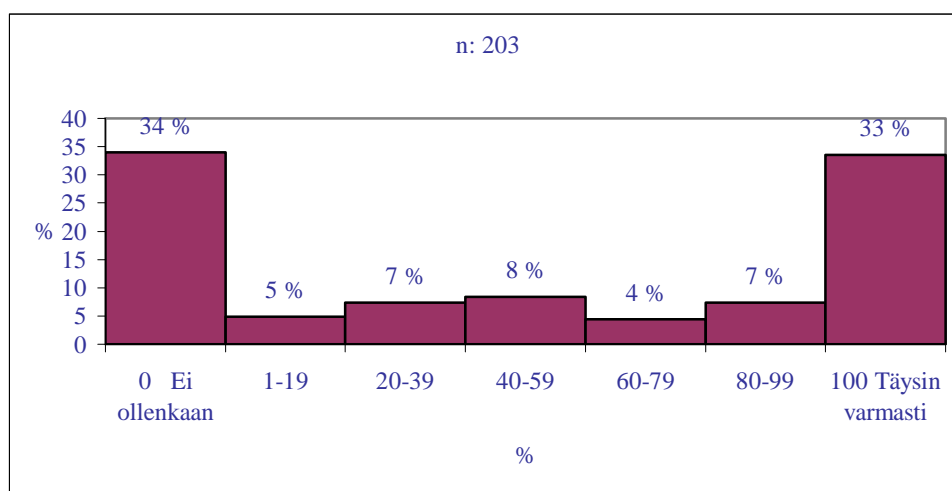
Rakennus-, korjaus- ja valmistustyöntekijät	9	5
Prosessi- ja kuljetustyöntekijät	8	4
Muut työntekijät	4	2
Sotilaat	3	2
Muut (eläkeläiset, opiskelijat)	9	5
<b>Yhteensä</b>	<b>192</b>	<b>100</b>

### 3.2 Varsinaiset tulokset

Lomakkeiden tarkistusvaiheessa huomattiin, että kysymysten 1., 3., 4. ja 5. kohdalla oli ristiriitaisuuksia noin 40 lomakkeessa, jotka kuitenkin otettiin mukaan tuloksiin. Näiden kysymysten kohdalla täytyy tuloksiin suhtautua varauksella. Myös kysymysten 20., 21., 22., ja 23. kohdalla oli ristiriitaisuuksia noin 10 lomakkeessa. Nämä lomakkeet puolestaan jätettiin pois tuloksia laskettaessa.

#### 1. Kuinka varmasti muistatte nähneenne tämän merkin aikaisemmin?

Vastaajia pyydettiin esittämään muistamisen varmuus prosentuaalisesti 0-100 %. Jos asiakkaat muistivat nähneensä merkin aikaisemmin täysin varmasti, pyydettiin heitä vastaamaan 100 prosenttia. Vastaavasti jos he eivät muistaneet ollenkaan nähneensä merkkiä aikaisemmin, pyydettiin heitä vastaamaan 0 prosenttia. Kysymyksen vierellä oli kuva Hyvää Suomesta -alkuperämerkistä. Yleisin vastaus oli 0 prosenttia (ks. kuva 2.) eli vastaajista 34 prosenttia ei muistanut ollenkaan nähneensä Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiä aikaisemmin. Lähes yhtä yleinen vastaus oli 100 prosenttia. Vastaajista 33 prosenttia muisti täysin varmasti nähneensä merkin aikaisemmin.



**Kuva 2.** Prosenttijakauma kysymykseen 1. Kuinka varmasti muistatte nähneenne Hyvää Suomesta alkuperämerkin aikaisemmin?

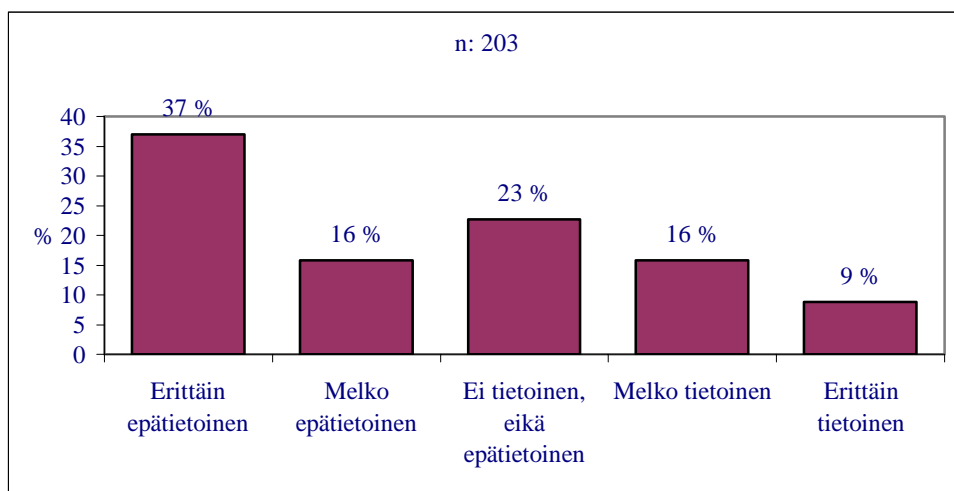
#### 2. Mitä Hyvää Suomesta -alkuperämerkin käyttö mielestänne tarkoittaa?

Vastaajien tuli kirjoittaa itse vastauksensa tähän avoimeen kysymykseen. Vastausten mukaan Hyvää Suomesta -alkuperämerkin käyttö tarkoittaa suomalaisen ruoan, raaka-aineiden, tuotteiden ja työvoiman käyttöä. Suomalaisuuden lisäksi vastauksissa esiintyivät sellaiset adjektiivit kuin puhtaus, laadukkuus, luotettavuus ja turvallisuus.

Joissakin vastauksissa esitettiin merkin tarkoittavan luomuraaka-aineiden tai lähiruoan käyttöä.

### 3. Kuinka tietoinen olette siitä, että Sokos Hotel Kolin ravintolalla on tämä edellä kuvattu Hyvää Suomesta -alkuperämerkki?

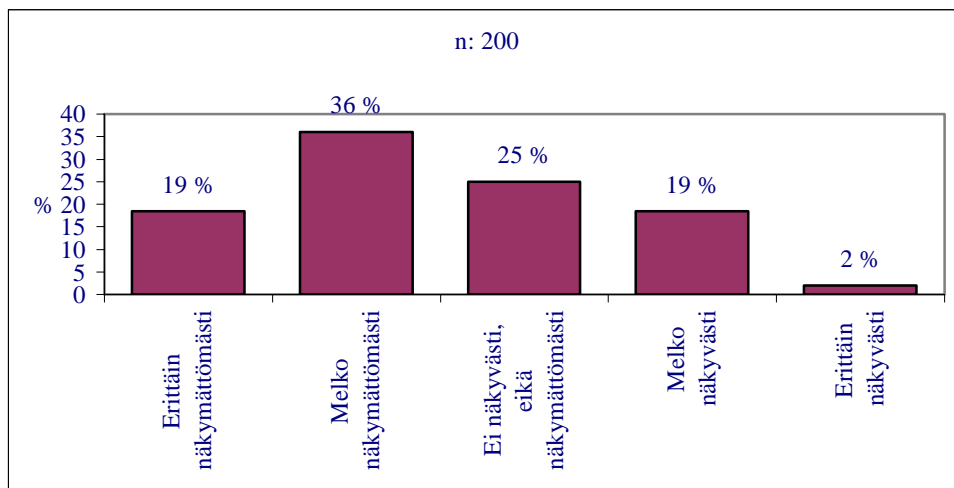
Vastaajien tuli valita sopivin vastaus seuraavista vaihtoehdoista: 5=erittäin tietoinen, 4=melko tietoinen, 3=en tietoinen, enkä epätietoinen, 2=melko epätietoinen ja 1=erittäin epätietoinen. Enemmistö vastaajista eli 37 prosenttia oli erittäin epätietoisia siitä, että Sokos Hotel Kolin ravintolalla on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki (ks. kuva 3.). Vain yhdeksän prosenttia oli erittäin tietoisia ravintolan omistamasta merkistä. Vastausten keskiarvoksi tuli 2,4.



**Kuva 3.** Prosenttijakauma kysymykseen 3. Kuinka tietoinen olette siitä, että Sokos Hotel Kolin ravintolalla on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki?

### 4. Kuinka näkyvästi Sokos Hotel Koli on mielestänne käyttänyt Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiä?

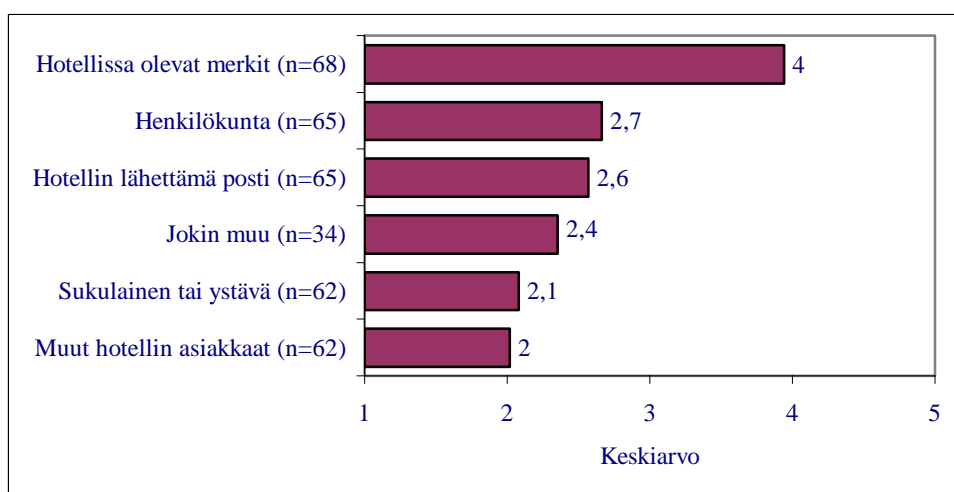
Vastaajien tuli arvioida merkin näkyvyyttä hotellilla asteikolla 5=erittäin näkyvästi, 4=melko näkyvästi, 3=ei näkyvästi, eikä näkymättömästi, 2=melko näkymättömästi ja 1=erittäin näkymättömästi. Yleisin vastaus oli melko näkymättömästi (ks. kuva 4.). Vastaajista 36 prosenttia oli sitä mieltä, että Sokos Hotel Koli on käyttänyt Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiä melko näkymättömästi. Vain kaksi prosenttia oli sitä mieltä, että merkkiä on käytetty erittäin näkyvästi. Keskiarvoksi saatiin 2,5.



**Kuva 4.** Prosenttijakauma kysymyksen 4. Kuinka näkyvästi Sokos Hotel Koli on käyttänyt Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiä?

### 5. Kuinka tärkeitä seuraavat tietolähteet ovat olleet saadessanne tietää, että Sokos Hotel Kolin ravintolalla on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki?

Vastaajien tuli arvioida viittä eri tietolähdettä asteikolla 5=erittäin tärkeä, 4=melko tärkeä, 3=ei tärkeä, eikä merkityksetön, 2=melko merkityksetön ja 1=erittäin merkityksetön. Arvioitavia tietolähteitä olivat henkilökunta, hotellin lähettämä posti, hotellissa olevat merkit, muut hotellin asiakkaat ja sukulainen tai ystävä. Näiden lisäksi oli vielä kohta jokin muu, johon vastaaja sai itse kirjoittaa tietolähteen, jota ei ollut mainittu. Tietolähteistä ylivoimaisesti suurimman keskiarvon saivat hotellissa olevat merkit (ks. kuva 5.). Hotellissa olevien merkkien keskiarvoksi tuli neljä, joten vastaajat pitivät hotellissa olevia merkkejä melko tärkeinä tietolähteinä saadessaan tietää, että Sokos Hotel Kolin ravintolalla on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki. Pienimmän keskiarvon eli kaksi saivat muut hotellin asiakkaat. Jokin muu kohdassa vastaajat ilmoittivat saaneensa tietää Sokos Hotel Kolin ravintolan merkistä mainos- ja markkinointimateriaalista, Sok-lehdestä, Internetistä, kyselystä, hotellin myyntineuvottelijalta, ravintolan menusta tai huonekansiosta.

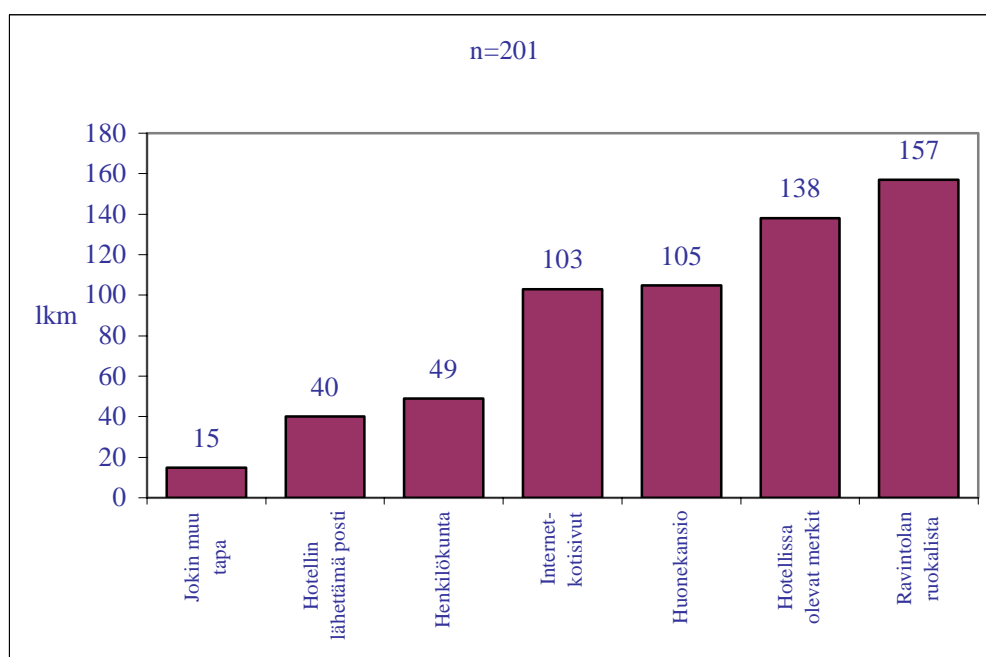


**Kuva 5.** Keskiarvoja kysymyksen 5. Kuinka tärkeitä seuraavat tietolähteet ovat olleet saadessanne tietää, että Sokos Hotel Kolin ravintolalla on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki?



## 6. Missä kohteissa Sokos Hotel Kolin tulisi mielestänne käyttää näkyvämmin Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiä?

Vastaajien tuli valita luettelosta mielestään kolme tärkeintä kohdetta. Kohdevaihtoehdot olivat henkilökunta, hotelliin lähettämä posti, hotellissa olevat merkit, huonekansio, Internet-kotisivut, ravintolan ruokalista ja jokin muu tapa, johon vastaaja sai kirjoittaa oman vaihtoehdonsa. Kaksi selvästi eniten vastauksia saaneita kohteita olivat ravintolan ruokalista ja hotellissa olevat merkit (ks. kuva 6.). Huonekansio ja Internet-kotisivut saivat seuraavaksi eniten vastauksia. Jollain muulla tavalla – kohtaan ehdotettiin merkkiä käytettävän näkyvämmin mainos- ja markkinointimateriaalissa, lehdistössä, matkailuesitteissä ja tv-mainoksissa. Ehdotuksissa tuli esiin myös yksityiskohtaisempia kohteita, joissa merkkiä tulisi käyttää näkyvämmin, kuten Loma-Suomi esitelehti, Yhteishyvä, Sokos-tiedotteet ja Sokos-hotellien mainokset. Varsinaisesti hotellia koskevia ehdotuksia olivat merkistä ilmoittaminen asiakkaalle esimerkiksi puhelimesta tehtävän varauksen yhteydessä, merkin näkyvämpi käyttö ravintolan jakelupöydissä, aamupalan yhteydessä tai huoneavaimen kotelossa. Vastauksissa oli myös ehdotus listan julkaisemisesta Internetissä niistä ravintoloista, jotka omistavat Hyvää Suomesta -alkuperämerkin. Vastaaja ei näköjään tiennyt, että tällainen lista on jo olemassa Finfoodin Internet-sivuilla.

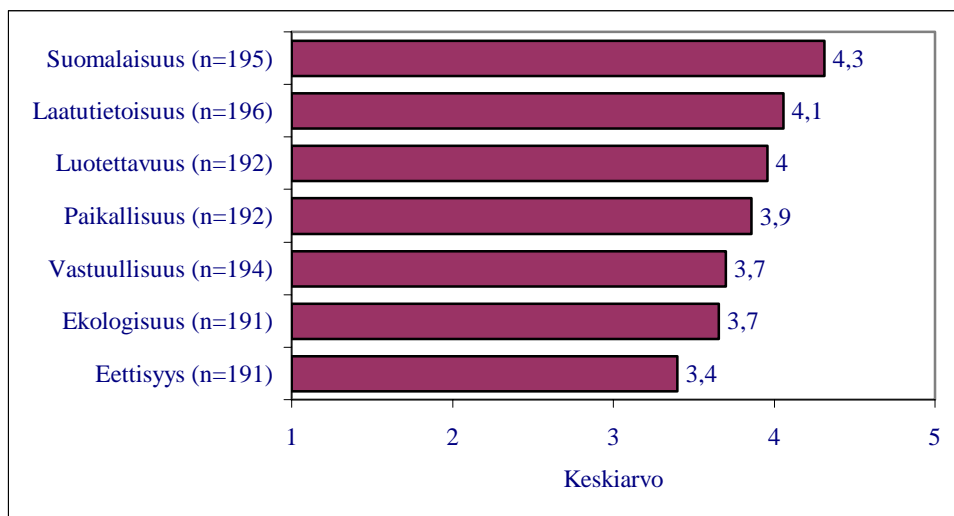


**Kuva 6.** Frekvenssijakauma kysymykseen 6. Missä kohteissa Sokos Hotel Kolin tulisi käyttää näkyvämmin Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiä?

## 7. Millaisista toimintaperiaatteista Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiä käyttävä Sokos Hotel Kolin ravintola pyrkii mielestänne kertomaan?

Vastaajien tuli arvioida eri toimintaperiaatteita, joita olivat eettisyys, ekologisuus, laatu-tietoisuus, luotettavuus, paikallisuus, suomalaisuus ja vastuullisuus. Vastausvaihtoehtoina olivat 5=erittäin paljon, 4=melko paljon, 3=ei paljon, eikä vähän, 2=melko vähän ja 1=erittäin vähän. Toimintaperiaatteista suurimman keskiarvon sai

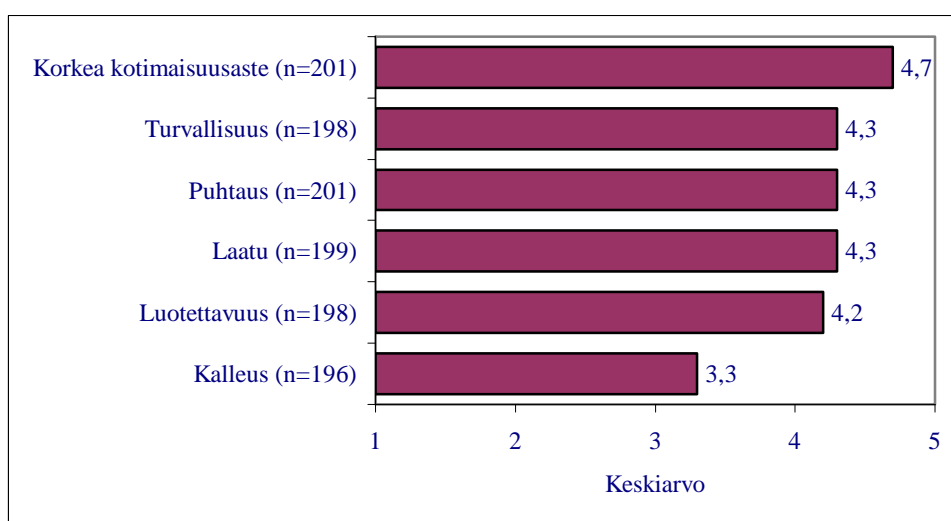
suomalaisuus (ks. kuva 7.). Laatumietoisuus ja luotettavuus saivat seuraavaksi suurimmat keskiarvot. Kaikkien toimintaperiaatteiden keskiarvo oli yli kolme.



**Kuva 7.** Keskiarvoja kysymykseen 7. Millaisista toimintaperiaatteista Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiä käyttävä Sokos Hotel Kolin ravintola pyrkii kertomaan?

### 8. Mitä Hyvää Suomesta -alkuperämerkin käyttöoikeus kertoo mielestänne ravintolasta yleensä?

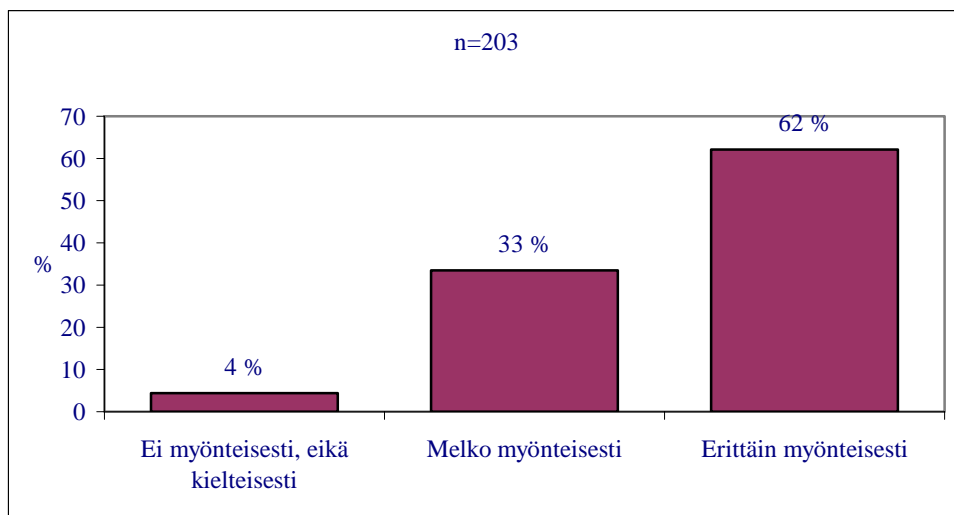
Vastaajien arvioitavana oli kuusi eri ominaisuutta, joita olivat kalleus, korkea kotimaisuusaste, laatu, luotettavuus, puhtaus ja turvallisuus. Vastausvaihtoehtoina olivat 5=täysin samaa mieltä, 4=jokseenkin samaa mieltä, 3=ei samaa, eikä eri mieltä, 2=jokseenkin eri mieltä ja 1=täysin eri mieltä. Suurimman keskiarvon eli 4,7 sai korkea kotimaisuusaste ja selvästi pienimmän keskiarvon kalleus (ks. kuva 8.). Muut ominaisuudet olivat keskiarvoltaan tasaisia toisiinsa nähden.



**Kuva 8.** Keskiarvoja kysymykseen 8. Mitä Hyvää Suomesta -alkuperämerkin käyttöoikeus kertoo mielestänne ravintolasta yleensä?

### 9. Kuinka suhtaudutte Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiin?

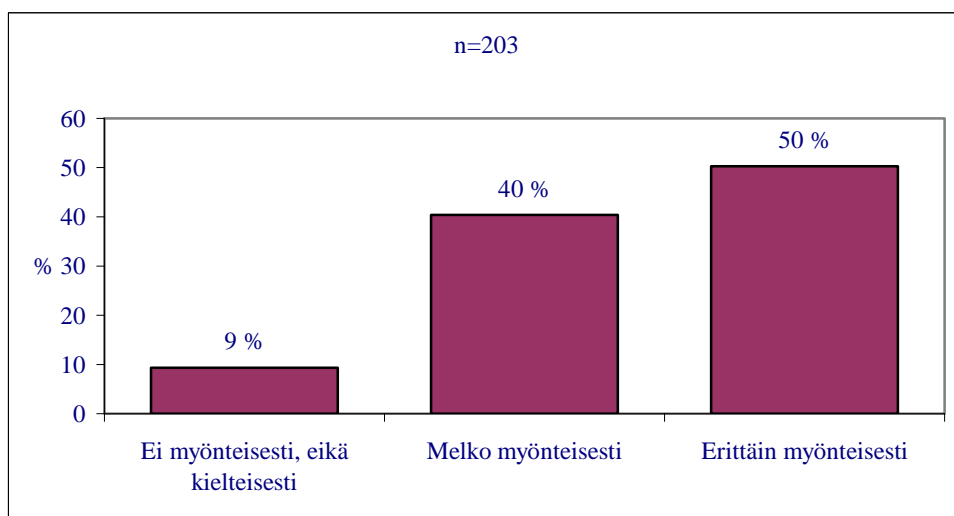
Vastaajien tuli valita sopivin vaihtoehto asteikosta 5=erittäin myönteisesti, 4=melko myönteisesti, 3=en myönteisesti, enkä kielteisesti, 2=melko kielteisesti ja 1= erittäin kielteisesti. Lähes kaikki vastaajista suhtautuivat myönteisesti merkkiin ja suurin osa (62 %) suhtautui erittäin myönteisesti (ks. kuva 9.). Kannattaa huomata, että kielteisellä puolella, jossa ovat luokat melko kielteisesti ja erittäin kielteisesti, ei ole yhtään vastauksia. Vastausten keskiarvoksi saatiin 4,6.



**Kuva 9.** Prosenttijakauma kysymykseen 9. Kuinka suhtaudutte Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiin?

### 10. Kuinka suhtaudutte Sokos Hotel Kolin ravintolaan, kun sillä on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki?

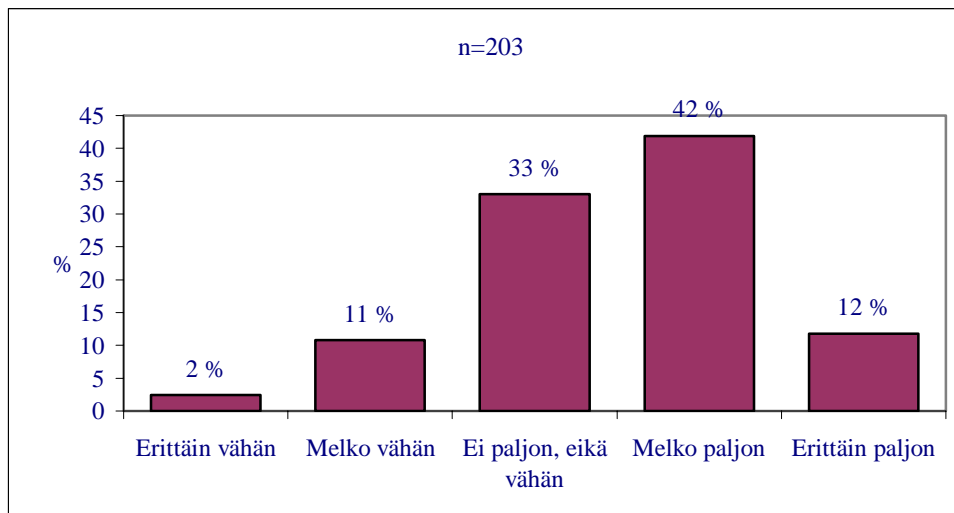
Vastaajien tuli arvioida suhtautumistaan ravintolaan samalla asteikolla kuin edellisessä kysymyksessä. Puolet vastaajista ilmoitti suhtautuvansa merkin omistavaan Sokos Hotel Kolin ravintolaan erittäin myönteisesti ja 40 prosenttia melko myönteisesti (ks. kuva 10.). Tämänkään kysymyksen kohdalla vastauksia ei ole ollenkaan kielteisellä puolella. Keskiarvoksi saatiin 4,4.



**Kuva 10.** Prosenttijakauma kysymykseen 10. Kuinka suhtaudutte Sokos Hotel Kolin ravintolaan, kun sillä on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki?

### 11. Kuinka paljon Hyvää Suomesta -alkuperämerkki lisää kiinnostustanne Sokos Hotel Kolin ravintolaa kohtaan?

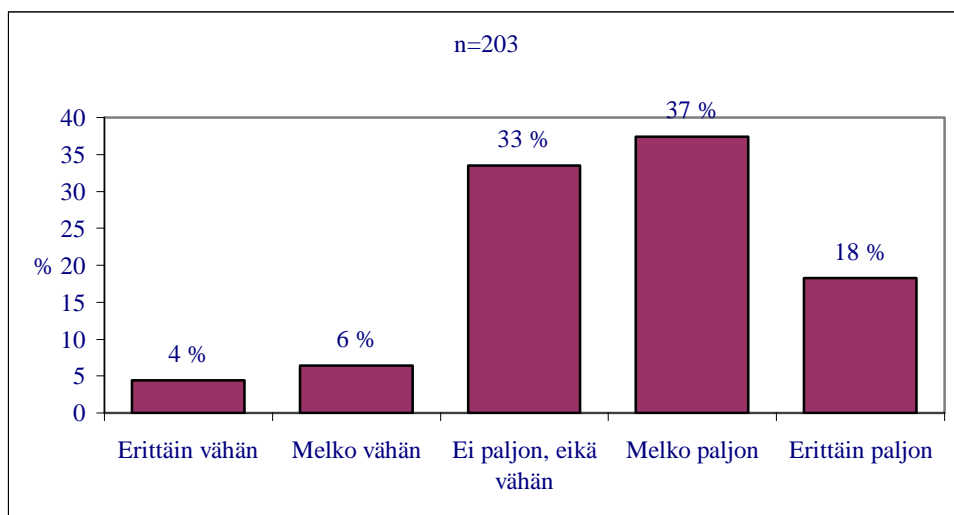
Vastausvaihtoehtoina olivat 5=erittäin paljon, 4=melko paljon, 3=ei paljon, eikä vähän, 2=melko vähän ja 1=erittäin vähän. Enemmistö eli 42 prosenttia vastaajista oli sitä mieltä, että Hyvää Suomesta -alkuperämerkki lisää kiinnostusta melko paljon Sokos Hotel Kolin ravintolaa kohtaan (ks. kuva 11.). Vain kaksi prosenttia vastasi, että merkki lisää kiinnostusta erittäin vähän Sokos Hotel Kolin ravintolaa kohtaan. Keskiarvoksi tuli 3,5.



**Kuva 11.** Prosenttijakauma kysymykseen 11. Kuinka paljon Hyvää Suomesta -alkuperämerkki lisää kiinnostustanne Sokos Hotel Kolin ravintolaa kohtaan?

### 12. Kuinka paljon Hyvää Suomesta -alkuperämerkillä on vaikutusta halukkuuteen aterioida Sokos Hotel Kolin ravintolassa?

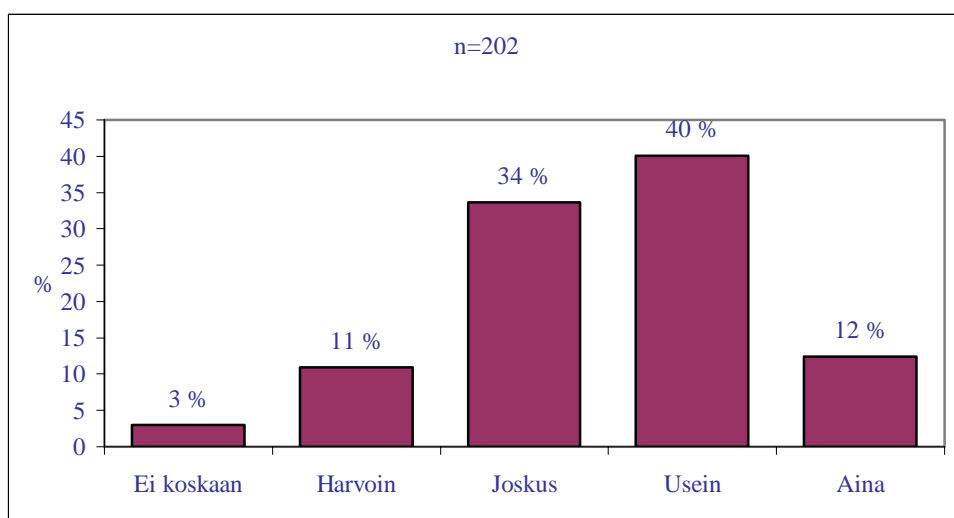
Vastausvaihtoehdot olivat samat kuin edellisessä kysymyksessä. Vastaajista 37 prosenttia oli sitä mieltä, että Hyvää Suomesta alkuperämerkki vaikuttaa melko paljon halukkuuteen aterioida Sokos Hotel Kolin ravintolassa (ks. kuva 12.). Keskiarvoksi tuli 3,6.



**Kuva 12.** Prosenttijakauma kysymykseen 12. Kuinka paljon Hyvää Suomesta -alkuperämerkillä on vaikutusta halukkuuteenne aterioida Sokos Hotel Kolin ravintolassa?

### 13. Kuinka usein haluatte tietää yleensä ravintolassa syödessänne, mistä raaka-aineet ovat peräisin?

Vastausvaihtoehtoina olivat 5=aina, 4=usein, 3=joskus, 2=harvoin ja 1=ei koskaan. Yleisin vastaus oli usein (ks. kuva 13.). Vastaajista 40 prosenttia haluaa usein tietää ravintolassa syödessään, mistä raaka-aineet ovat peräisin. Vain kolme prosenttia vastaajista ilmoitti, ettei koskaan halua tietää ravintolassa syödessään, mistä raaka-aineet ovat peräisin. Keskiarvoksi saatiin 3,5.

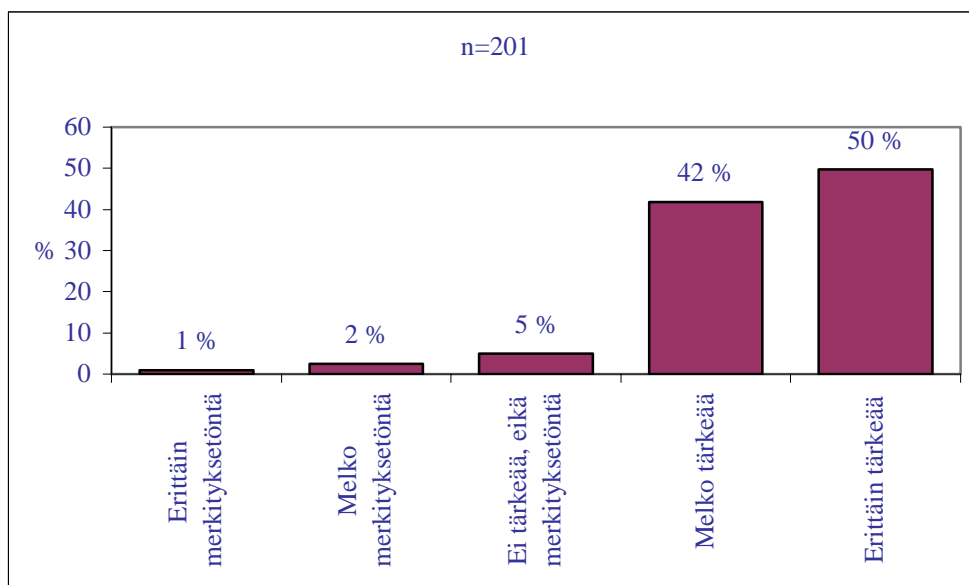


**Kuva 13.** Prosenttijakauma kysymykseen 13. Kuinka usein haluatte tietää yleensä ravintolassa syödessänne, mistä raaka-aineet ovat peräisin?

### 14. Kuinka tärkeää on mielestänne suomalaisten raaka-aineiden käyttö ravintoloissa yleensä?

Vastaajien tuli valita sopivin vastausvaihtoehdoista, joita olivat 5=erittäin tärkeää, 4=melko tärkeää, 3=ei tärkeää, eikä merkityksetöntä, 2=melko merkityksetöntä ja 1=erittäin merkityksetöntä. Puolet vastaajista oli sitä mieltä, että suomalaisten raaka-

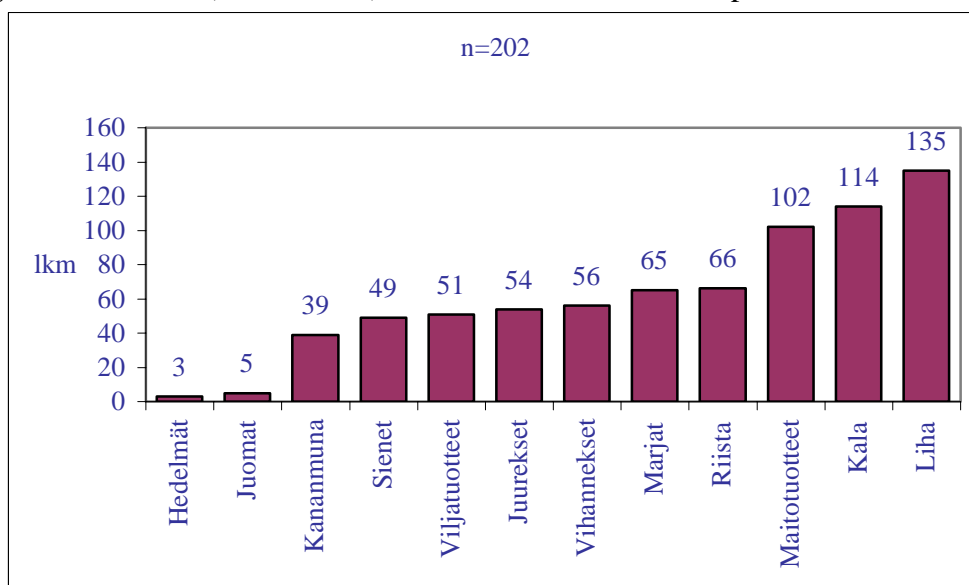
aineiden käyttö ravintoloissa on erittäin tärkeää ja 42 prosenttia sitä mieltä, että se on melko tärkeää (ks. kuva 14.). Ainoastaan yksi prosentti vastaajista piti suomalaisten raaka-aineiden käyttöä ravintoloissa erittäin merkityksettömänä. Keskiarvoksi saatiin 4,4.



**Kuva 14.** Prosenttijakauma kysymykseen 14. Kuinka tärkeää on mielestänne suomalaisten raaka-aineiden käyttö ravintoloissa yleensä?

### 15. Mitkä ovat mielestänne Sokos Hotel Kolin ravintolan käyttämistä raaka-aineista niitä, joiden tulisi olla ehdottomasti suomalaisia?

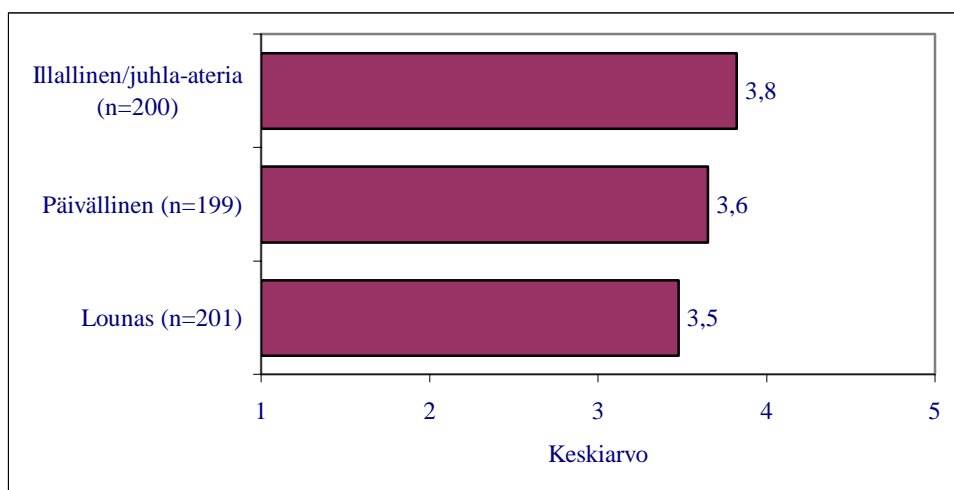
Vastaajia pyydettiin valitsemaan vain kolme raaka-ainetta listasta, jossa olivat hedelmät, juomat, juurekset, kala, kananmuna, liha, maitotuotteet, marjat, riista, sienet, vihannekset ja viljatuotteet. Kolme selvästi eniten valittuja raaka-aineita olivat liha, kala ja maitotuotteet (ks. kuva 15.). Vähiten vastauksia saivat puolestaan hedelmät ja juomat.



**Kuva 15.** Frekvenssijakauma kysymykseen 15. Mitkä ovat mielestänne Sokos Hotel Kolin ravintolan käyttämistä raaka-aineista niitä, joiden tulisi olla ehdottomasti suomalaisia?

**16. Kuinka todennäköisesti olisitte valmis maksamaan enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriasta kuin ulkomaisista raaka-ainesta valmistetusta vastaavasta ateriasta?**

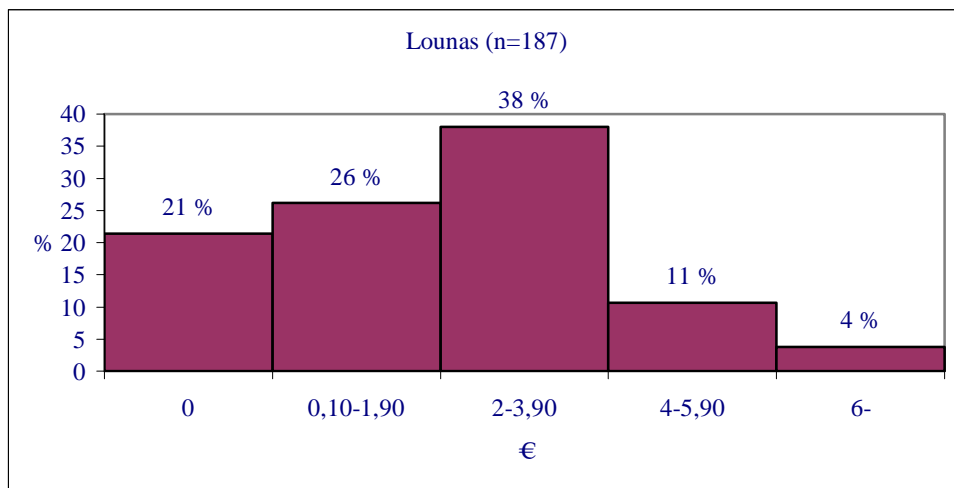
Vastaajien tuli arvioida kolmea eri ateriaa asteikolla 5=erittäin todennäköisesti, 4=melko todennäköisesti, 3=ei todennäköisesti, eikä epätodennäköisesti, 2=melko epätodennäköisesti ja 1=erittäin epätodennäköisesti. Arvioitavia aterioita olivat lounas, päivällinen sekä illallinen ja juhla-ateria. Suurimman keskiarvon eli 3,8 saivat illallinen ja juhla-ateria (ks. kuva 16.). Päivällisen ja lounaan keskiarvot eivät kuitenkaan olleet kovin paljon pienempiä.



**Kuva 16.** Keskiarvoja kysymykseen 16. Kuinka todennäköisesti olisitte valmis maksamaan enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriasta kuin ulkomaisista raaka-ainesta valmistetusta vastaavasta ateriasta?

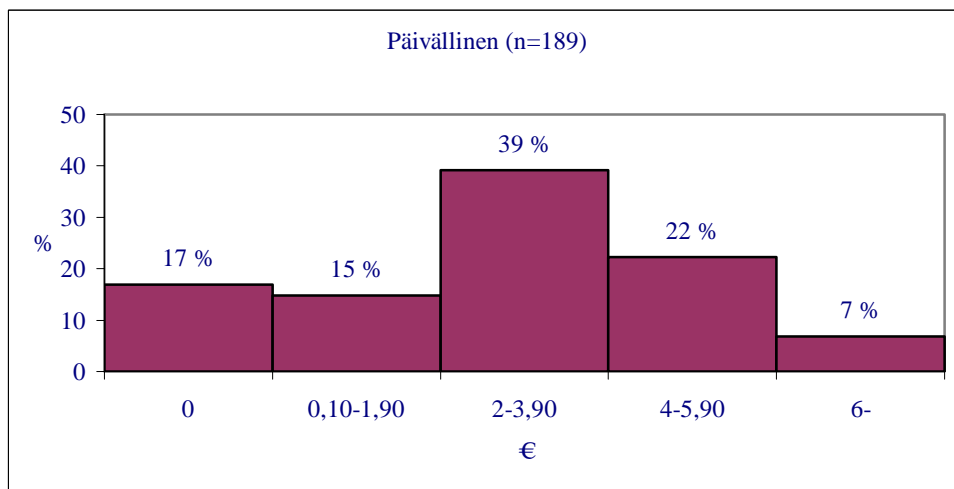
**17. Kuinka paljon olisitte valmis maksamaan enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriasta kuin ulkomaisista raaka-aineista valmistetusta vastaavasta ateriasta?**

Vastaajien tuli kirjoittaa jokaisen aterian kohdalle rahasumma, jonka he olisivat valmiita maksamaan enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriasta kuin ulkomaisista raaka-aineista valmistetusta vastaavasta ateriasta. Suurin osa (38 %) vastaajista olisi valmis maksamaan suomalaisista raaka-aineista valmistetusta lounaasta 2-3,90 euroa enemmän kuin ulkomaisista raaka-aineista valmistetusta lounaasta (ks. kuva 17.). Vastaajista noin viidesosa ei puolestaan olisi valmis maksamaan yhtään enempää.



**Kuva 17.** Prosenttijakauma kysymykseen 17. Kuinka paljon olisitte valmis maksamaan enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriasta kuin ulkomaisista raaka-aineista valmistetusta vastaavasta ateriasta?

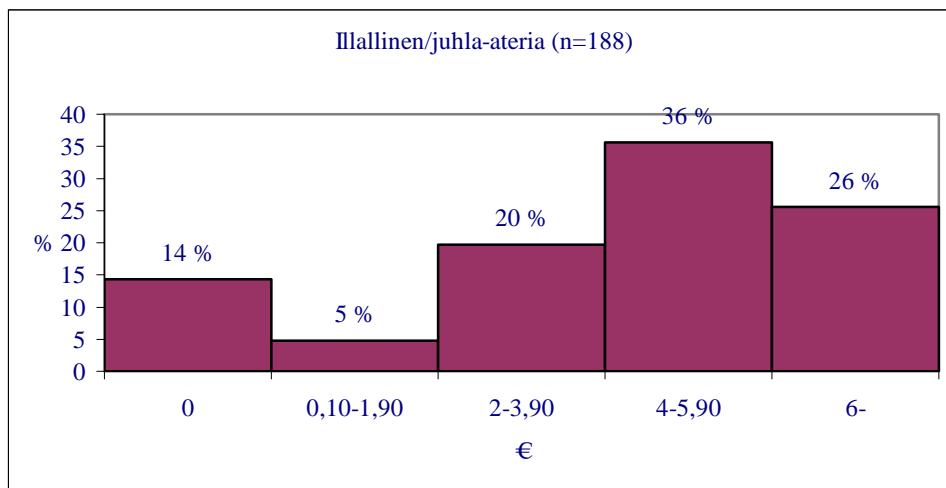
Suomalaisista raaka-aineista valmistetusta päivällisestä enemmistö (39 %) olisi valmis maksamaan 2-3,90 euroa enemmän kuin ulkomaista raaka-aineista valmistetusta päivällisestä (ks. kuva 18.). Puolestaan hieman yli viidesosa olisi valmis maksamaan 4-5,90 euroa enemmän.



**Kuva 18.** Prosenttijakauma kysymykseen 17. Kuinka paljon olisitte valmis maksamaan enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriasta kuin ulkomaisista raaka-aineista valmistetusta vastaavasta ateriasta?

Suomalaisista raaka-aineista valmistetun illallisen ja juhla-aterian kohdalla suurin osa (36 %) vastaajista olisi valmis maksamaan 4-5,90 euroa enemmän (ks. kuva 19.). Puolestaan noin neljäsosa vastaajista olisi valmis maksamaan suomalaisista raaka-aineista valmistetusta illallisesta ja juhla-ateriasta kuusi tai yli kuusi euroa enemmän.





**Kuva 19.** Prosenttijakauma kysymykseen 17. Kuinka paljon olisitte valmis maksamaan enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriasta kuin ulkomaisista raaka-aineista valmistetusta vastaavasta ateriasta?

Kun verrataan eri aterioiden saamia keskiarvoja (ks. taulukko 4.), voidaan todeta, että vastaajat olisivat valmiita maksamaan suomalaisista raaka-aineista valmistetusta illallisesta ja juhla-ateriasta melkein kaksi euroa enemmän kuin päivällisestä ja kolme euroa enemmän kuin lounaasta. Kaikkien aterioiden pienimmät arvot olivat luonnollisesti nolla euroa, mutta taulukossa 4. esitelläänkin pienimmät arvot, jotka saatiin, kun nollavastauksia ei otettu huomioon. Päivällisen sekä illallisen ja juhla-aterian suurimmat arvot olivat reilusti korkeammat kuin lounaan suurin arvo. Arvot olivatkin jo niin korkeita, että herää epäily kysymyksen väärinymmärtämisestä.

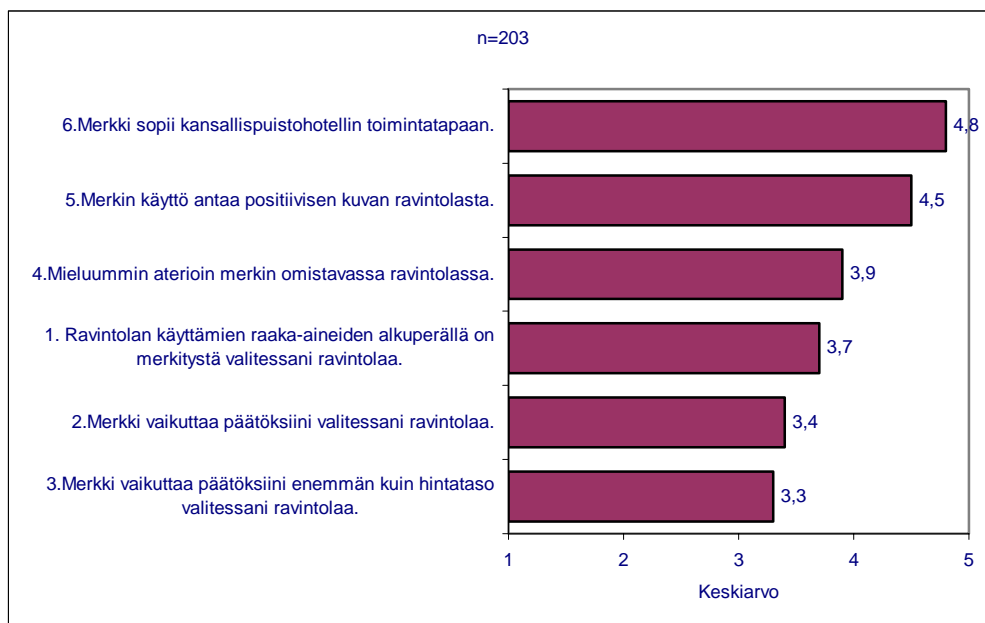
*Taulukko 4. Tunnuslukuja kysymykseen 17. Kuinka paljon olisitte valmis maksamaan enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriasta kuin ulkomaisista raaka-aineista valmistetusta vastaavasta ateriasta?*

	Lounas	Päivällinen	Illallinen/ juhla-ateria
Keskiarvo	1,90 €	3,00 €	4,90 €
Pienin arvo	0,50 €	1,00 €	1,00 €
Suurin arvo	10 €	45 €	40 €

### 18. Mitä mieltä olette alla olevista väittämistä?

Väittämiä olivat 1. Ravintolan käyttämien raaka-aineiden alkuperällä on merkitystä valitessani ravintolaa., 2. Hyvää Suomesta -alkuperämerkki vaikuttaa päätöksiini valitessani ravintolaa., 3. Hyvää Suomesta -alkuperämerkki vaikuttaa päätöksiini enemmän kuin hintataso valitessani ravintolaa., 4. Aterioiden mieluummin ravintolassa, jolla on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki kuin ravintolassa, jolla sitä ei ole., 5. Hyvää Suomesta -alkuperämerkki antaa positiivisen kuvan ravintolasta. ja 6. Hyvää Suomesta -alkuperämerkki sopii kansallispuistohotellin toimintatapaan. Vastausvaihtoehtoina olivat 5=täysin samaa mieltä, 4=melko samaa mieltä, 3=ei samaa, eikä eri mieltä, 2=jokseenkin eri mieltä ja 1=täysin eri mieltä. Väitteet viisi (Hyvää Suomesta -alkuperämerkki antaa positiivisen kuvan ravintolasta.) ja kuusi (Hyvää Suomesta -alkuperämerkki sopii kansallispuistohotellin toimintatapaan.) saivat erittäin korkeat

keskiarvot (ks. kuva 20.). Kaikki muut väittämät olivat keskiarvoltaan yli kolme, mikä on melko yllättävää. Erityisesti väittämien kaksi ja kolme keskiarvojen olisi luullut olevan paljon pienempiä.



**Kuva 20.** Keskiarvoja kysymykseen 18. Mitä mieltä olette väittämistä?

### 19. Yövyttekö Sokos Hotel Kolilla tällä Kolin käyntikerrallanne?

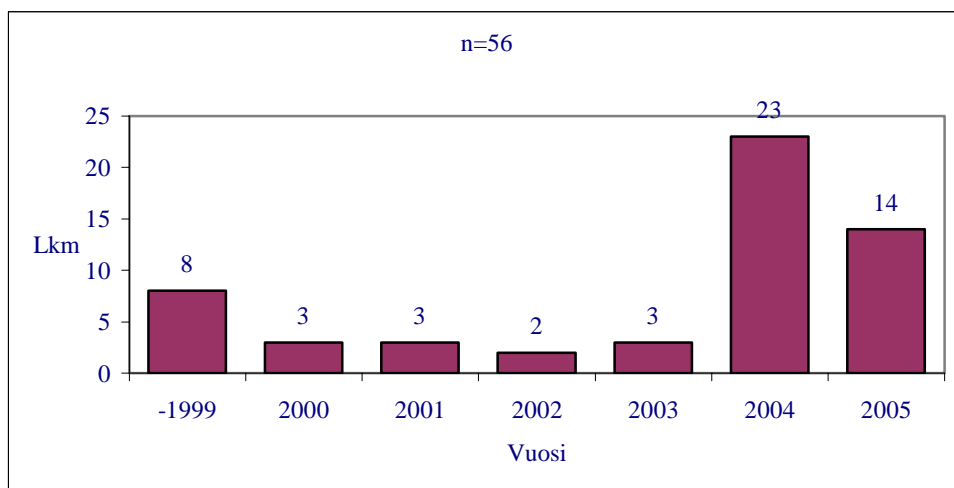
Melkein kaikki vastaajista olivat Sokos Hotel Kolilla yöpyjiä, sillä peräti 97 prosenttia vastaajista ilmoitti yöpyvänsä hotellissa. Nämä kolme prosenttia vastaajista, jotka eivät yöpyneet hotellilla, sanoivat syyksi mökillä tai huvilalla yöpymisen tai, että he olivat vain läpikulkumatkalla.

### 20. Oletteko syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa tällä Kolin käyntikerrallanne?

Vastaajista suurin osa, 82 prosenttia, oli syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa tällä Kolin käyntikerralla. Kysymykseen kielteisesti vastanneiden tuli kertoa syy, miksi eivät olleet syöneet ravintolassa. Muutamia vastaajia ilmoittivat syyksi muualla syömisellä tai aikataulusyyt. Jotkut vastaajista taas olivat pärjänneet kokonaan ilman ravintolassa syömistä. Osa oli puolestaan tulossa myöhemmin syömään. Syiksi mainittiin myös ravintolan hintataso, erityisruokavalio, ruokalistan vajavaisuus ja ravintolassa pidetty yksityistilaisuus.

### 21. Milloin viimeksi olette syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa ennen tätä käyntikertaa?

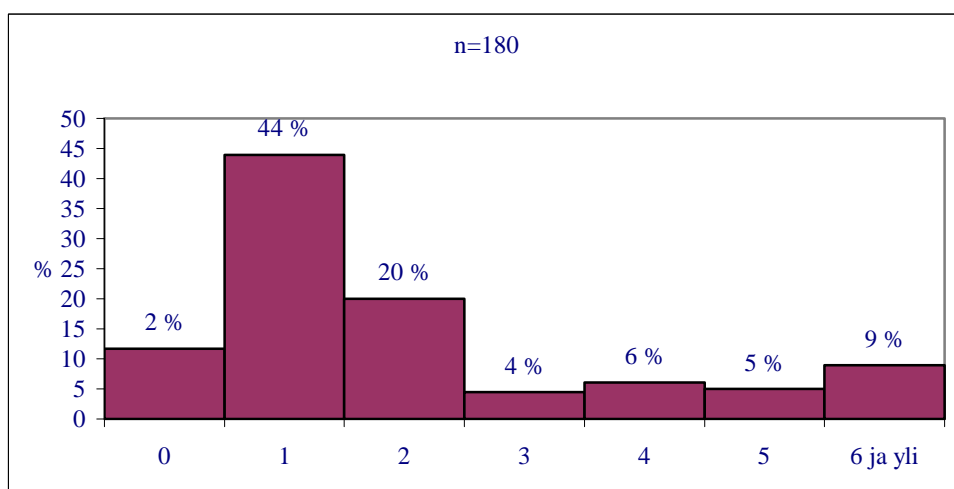
Vastaajia pyydettiin ilmoittamaan edellisen Sokos Hotel Kolin ravintolassa käynnin kuukausi ja vuosi. Kuvassa 21. esitetään ainoastaan vuosina vastaajien edelliset käyntikerrat. Selvästi yleisin vastaus oli vuosi 2004, jolloin vastaajista 23 oli syönyt edellisen kerran Sokos Hotel Kolin ravintolassa. Pisimmät ajat edellisestä kerrasta olivat vastanneilla, jotka ilmoittivat syöneensä ravintolassa edellisen kerran vuonna 1970 ja 1981.



**Kuva 21.** Frekvenssijakauma kysymykseen 21. Milloin viimeksi olette syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa ennen tätä käyntikertaa?

**22. Kuinka monta kertaa yhteensä olette syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa tämä kerta mukaan lukien?**

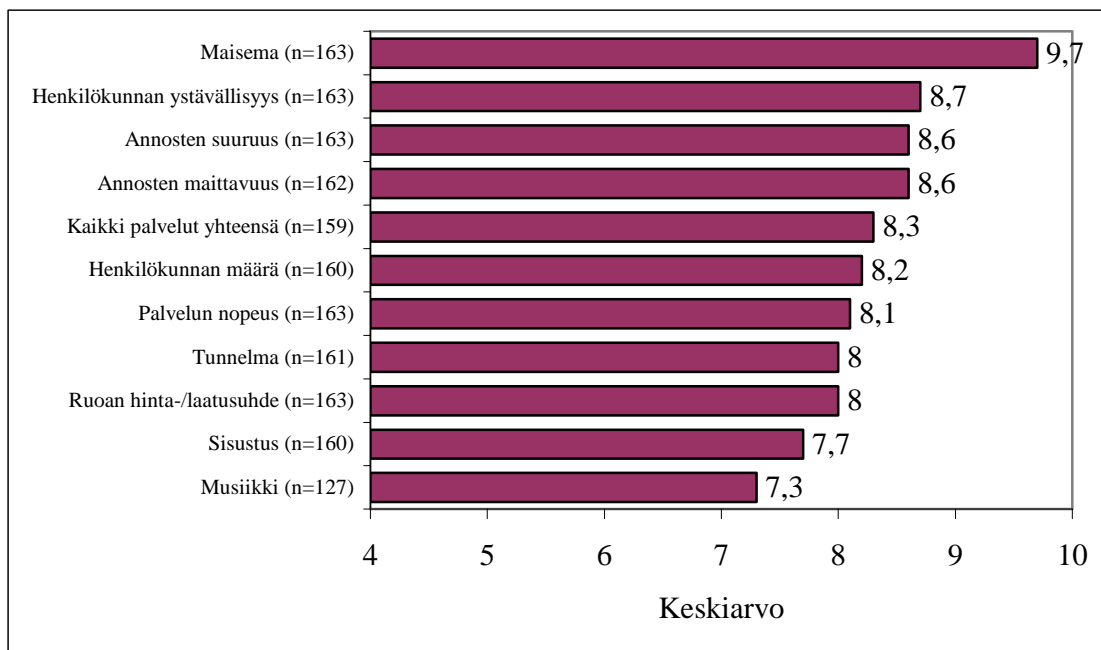
Selvä enemmistö (44 %) oli syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa vain kerran (ks. kuva 22.). Vastaajista viidesosa ilmoitti syöneensä ravintolassa yhteensä kaksi kertaa, joka olikin toiseksi yleisin vastaus. Syöntikertojen keskiarvoksi tuli kolme ja suurin syöntikertojen määrä oli 40.



**Kuva 22.** Prosenttijakauma kysymykseen 22. Kuinka monta kertaa yhteensä olette syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa tämä kerta mukaan lukien?

**23. Miten arvioisitte Sokos Hotel ravintolan palveluja arvosanoin 4-10?**

Arvioitavana oli 10 eri osa-alueita, joita olivat annosten maittavuus, annosten suuruus, henkilökunnan määrä, henkilökunnan ystävällisyys, maisema, musiikki, palvelun nopeus, ruoan hinta-/laatusuhde, sisustus ja tunnelma. Näiden lisäksi tuli antaa arvosana kaikille ravintolapalveluille yhteensä. Vastauksia syötettäessä otettiin huomioon vain arvosanat neljästä kymmeneen. Myöskään arvosanoille annettuja plussia tai miinusia ei otettu huomioon. Ainoastaan huomioitiin palveluille annetut puolipisteet. Ylivoimaisesta korkeimman keskiarvon sai maisema, jonka keskiarvo on lähellä kymmentä (ks. kuva 23.). Pienimmät keskiarvot saivat puolestaan musiikki ja sisustus.



**Kuva 23.** Keskiarvoja kysymykseen 23. Miten arvioisitte Sokos Hotel Kolin ravintolan palveluja arvosanoin 4-10?

#### 24. Mitä parannusehdotuksia antaisitte Sokos Hotel Kolin ravintolalle?

Vastaajien tuli kirjoittaa itse vastauksensa tähän avoimeen kysymykseen. Vastaukset koskivat ruokaa, henkilökuntaa, ravintolasalia ja viihtyvyystekijöitä.

Ruoan osalta parannettavaa esitettiin koskien ruokalistaa, ruoka-annoksia, ruoan hintaa ja saatavuutta. Ruokalistaan haluttiin enemmän vaihtelua, monipuolisuutta ja laajuutta sekä ruokien että juomien osalta. Ruokalistaan ehdotettiin esimerkiksi lisää viinejä, kasvis- ja pastaruokia sekä paikallisia ruokia. Tosin ehdotettiin myös, että ruokalistan tulisi olla lyhyempi, mutta omaperäisempi. Osa vastaajista halusi ruoka-annosten olevan lämpimämpiä ja mausteisempia. Jotkut puolestaan toivoivat annosten olevan suurempia, värikkäämpiä ja paremmin tarjolle aseteltuja. Hintatason toivottiin olevan alhaisempi ja syötävän saatavuutta pitempään kaivattiin.

Henkilökunnan osalta parannusehdotuksia esitettiin koskien henkilökunnan ammattitaitoa ja määrää. Jotkut vastaajat toivoivat henkilökunnalta parempaa tietoutta ravintolan ruoasta ja nopeampaa palvelua, erityisesti lapsiperheille. Heiltä kaivattiin myös lisää joustavuutta, iloisuutta, ystävällisyyttä sekä palveluhalukkuutta ja -innokkuutta. Henkilökunnan määrä koettiin vähäiseksi, erityisesti ruuhka-aikana.

Ravintolasalin osalta parannusehdotukset koskivat muun muassa seuraavanlaisia asioita: ravintosalin kalustusta ja sisustusta, kattausta sekä siisteyttä ja puhtautta. Ravintosaliin toivottiin lisää mukavuutta, jota saataisiin esimerkiksi salin koon säätämällä tarpeen mukaan. Ravintolan siisteyteen ja puhtauteen toivottiin kiinnitettävän enemmän huomiota. Kalusteiden osalta ehdotettiin niiden nykyaikaistamista ja käytettävyyden parantamista. Sisustukseen toivottiin lisää muun muassa viihtyisyyttä, näyttävyyttä ja tunnelmallisuutta, joita saataisiin vastausten mukaan viherkasveilla, kukilla ja

kynttilöillä. Sisustukseen haluttiin myös paikallista tunnelmaa ja lisäksi sen toivottiin olevan sopusoinnussa luonnon ja maiseman kanssa. Vastaajien mukaan luonnosta voitaisiin tuoda esimerkiksi aiheita, värejä ja materiaaleja sisustukseen. Pöytiin toivottiin oikeaa kattausta kankaisine pöytä- ja lautasliinoineen. Ruokalistan ulkoasuun toivottiin myös kiinnitettävän enemmän huomiota ja sen haluttiinkin olevan selkeämpi mutta kattavampi. Jotkut vastaajista ehdottivat, että ruokalistassa jokainen kieli olisi erikseen ja se sisältäisi selityksiä paikallisista erikoisuuksista. Lisäksi toivottiin, että kotimaisuus tuotaisiin esiin ruokaesittelyissä.

Viihtyisyystekijöiden osalta parannusehdotuksia esitettiin koskien maisemaa, musiikkia, iltaohjelmaa ja baaria. Monissa vastauksissa toivottiin maisemaa avarrettavan. Ratkaisuksi ehdotettiin kuusien harventamista, ravintolan siirtämistä kolmanteen kerrokseen tai kattoterassin tekemistä kesäksi. Taustamusiikin tulisi olla vastausten mukaan suomalaista ja erityisesti klassista, kuten kansallismaiseman innoittamana sävellettyä musiikkia. Joissakin vastauksissa toivottiin puolestaan viihdemusiikkia ja elävää musiikkia. Toisaalta toiset vastaajat halusivat, ettei musiikkia olisi ollenkaan. Puolestaan tanssimusiikkia ja muuta iltaohjelmaa toivottiin ravintolaan enemmän. Lisäksi joidenkin vastaajien mielestä ravintolassa tulisi olla baaritiski tai erillinen baari.

**Ohje**

Lomaketta täyttäessänne on tärkeää, että vastaatte jokaiseen kysymykseen huolellisesti ja järjestyksessä. Ympyröikää mielipidettänne vastaavan vastausvaihtoehdon edessä oleva numero (vain yksi) tai kirjoittakaa vastauksenne sille varattuun tilaan.

**Liite: Kyselylomake**

PVM\_\_\_\_NRO\_\_\_\_

**1. Kuinka varmasti muistatte nähneenne tämän merkin aikaisemmin?**

Ilmoittakaa muistamisenne varmuus prosentuaalisesti 0 % -100 %.  
Esimerkiksi, jos muistatte täysin varmasti, vastatkaa 100 % tai jos ette muista ollenkaan, vastatkaa 0 %.

\_\_\_\_ prosenttia

**2. Mitä Hyvää Suomesta -alkuperämerkin käyttö mielestänne tarkoittaa?**


---



---



---



---

**3. Kuinka tietoinen olette siitä, että Sokos Hotel Kolin ravintolalla on tämä edellä kuvattu Hyvää Suomesta -alkuperämerkki?**

Erittäin tietoinen	Melko tietoinen	En tietoinen, enkä epätietoinen	Melko epätietoinen	Erittäin epätietoinen
5	4	3	2	1

**4. Kuinka näkyvästi Sokos Hotel Koli on mielestänne käyttänyt Hyvää Suomesta alkuperämerkkiä?**

Erittäin näkyvästi	Melko näkyvästi	Ei näkyvästi, eikä näkymättömästi	Melko näkymättömästi	Erittäin näkymättömästi
5	4	3	2	1

### 5. Kuinka tärkeitä seuraavat tietolähteet ovat olleet saadessanne tietää, että Sokos Hotel Kolin ravintolalla on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki?

Arvioikaa jokaista tietolähdettä sen mukaan, missä määrin se on ollut tärkeä tai merkityksetön tai rastittakaa kohta: en ole ollut tietoinen, että Sokos Hotel Kolin ravintolalla on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki.

En ole ollut tietoinen, että Sokos Hotel Kolin ravintolalla on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki

Tietolähde	Erittäin tärkeä	Melko tärkeä	Ei tärkeä, eikä merkityksetön	Melko merkityksetön	Erittäin merkityksetön
• Henkilökunta	5	4	3	2	1
• Hotellin lähettämä posti	5	4	3	2	1
• Hotellissa olevat merkit	5	4	3	2	1
• Muut hotellin asiakkaat	5	4	3	2	1
• Sukulainen/ystävä	5	4	3	2	1
• Jokin muu, mikä? _____	5	4	3	2	1

### 6. Missä kohteissa Sokos Hotel Kolin tulisi mielestänne käyttää näkyvämmin Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiä?

Rastittakaa 3 tärkeintä alla olevista kohteista.

- |                                  |       |                                  |       |
|----------------------------------|-------|----------------------------------|-------|
| • Henkilökunnan kautta           | _____ | • Internet-kotisivuilla          | _____ |
| • Hotellin lähettämässä postissa | _____ | • Ravintolan ruokalistalla       | _____ |
| • Hotellissa olevilla merkeillä  | _____ | • Jollain muulla tavalla, millä? | _____ |
| • Huonekansiossa                 | _____ |                                  |       |

### 7. Millaisista toimintaperiaatteista Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiä käyttävä Sokos Hotel Kolin ravintola pyrkii mielestänne kertomaan?

Arvioikaa jokaista alla olevaa toimintaperiaatetta sen mukaan, kuinka paljon tai vähän Sokos Hotel Kolin ravintola pyrkii niistä kertomaan.

Toimintaperiaate	Erittäin paljon	Melko paljon	Ei paljon, eikä vähän	Melko vähän	Erittäin vähän
• Eettisyys	5	4	3	2	1
• Ekologisuus	5	4	3	2	1
• Laatutietoisuus	5	4	3	2	1
• Luotettavuus	5	4	3	2	1
• Paikallisuus	5	4	3	2	1
• Suomalaisuus	5	4	3	2	1
• Vastuullisuus	5	4	3	2	1

### 8. Mitä Hyvää Suomesta -alkuperämerkin käyttöoikeus kertoo mielestänne ravintolasta yleensä?

Arvioikaa jokaista alla olevaa ominaisuutta sen mukaan, missä määrin olette samaa tai eri mieltä sen kanssa.

<u>Ominaisuus</u>	Täysin samaa mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Ei samaa, eikä eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Täysin eri mieltä
• Kalleus	5	4	3	2	1
• Korkea kotimaisuusaste	5	4	3	2	1
• Laatu	5	4	3	2	1
• Luotettavuus	5	4	3	2	1
• Puhtaus	5	4	3	2	1
• Turvallisuus	5	4	3	2	1

### 9. Kuinka suhtaudutte Hyvää Suomesta -alkuperämerkkiin?

Erittäin myönteisesti	Melko myönteisesti	En myönteisesti, enkä kielteisesti	Melko kielteisesti	Erittäin kielteisesti
5	4	3	2	1

### 10. Kuinka suhtaudutte Sokos Hotel Kolin ravintolaan, kun sillä on Hyvää Suomesta -alkuperämerkki?

Erittäin myönteisesti	Melko myönteisesti	En myönteisesti, enkä kielteisesti	Melko kielteisesti	Erittäin kielteisesti
5	4	3	2	1

### 11. Kuinka paljon Hyvää Suomesta -alkuperämerkki lisää kiinnostustanne Sokos Hotel Kolin ravintolaa kohtaan?

Erittäin paljon	Melko paljon	Ei paljon, eikä vähän	Melko vähän	Erittäin vähän
5	4	3	2	1

### 12. Kuinka paljon Hyvää Suomesta -alkuperämerkillä on vaikutusta halukkuuteen aterioida Sokos Hotel Kolin ravintolassa?

Erittäin paljon	Melko paljon	Ei paljon, eikä vähän	Melko vähän	Erittäin vähän
5	4	3	2	1



**13. Kuinka usein haluatte tietää yleensä ravintolassa syödessänne, mistä raaka-aineet ovat peräisin?**

Aina	Usein	Joskus	Harvoin	En koskaan
5	4	3	2	1

**14. Kuinka tärkeää on mielestänne suomalaisten raaka-aineiden käyttö ravintoloissa yleensä?**

Erittäin tärkeää	Melko tärkeää	Ei tärkeää, eikä merkityksetöntä	Melko merkityksetöntä	Erittäin merkityksetöntä
5	4	3	2	1

**15. Mitkä ovat mielestänne Sokos Hotel Kolin ravintolan käyttämistä raaka-aineista niitä, joiden tulisi olla ehdottomasti suomalaisia?**

Rastittakaa 3 tärkeintä alla olevista raaka-aineista, joiden haluaisitte olevan suomalaisia.

• Hedelmät	_____	• Maitotuotteet	_____
• Juomat	_____	• Marjat	_____
• Juurekset	_____	• Riista	_____
• Kala	_____	• Sienet	_____
• Kananmuna	_____	• Vihannekset	_____
• Liha	_____	• Viljatuotteet	_____

**16. Kuinka todennäköisesti olisitte valmis maksamaan enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriesta kuin ulkomaisista raaka-aineista valmistetusta vastaavasta ateriesta?**

Arvioikaa jokaista alla olevaa ateriaa sen mukaan, kuinka todennäköisesti tai epätodennäköisesti olisitte valmis maksamaan suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriesta enemmän.

<u>Ateria</u>	Erittäin todennäköisesti	Melko todennäköisesti	Ei todennäköisesti, eikä epätodennäköisesti	Melko epätodennäköisesti	Erittäin epätodennäköisesti
• Lounas	5	4	3	2	1
• Päivällinen	5	4	3	2	1
• Illallinen/ Juhla-ateria	5	4	3	2	1

**17. Kuinka paljon olisitte valmis maksamaan enemmän suomalaisista raaka-aineista valmistetusta ateriesta kuin ulkomaisista raaka-aineista valmistetusta vastaavasta ateriesta?**

- Lounas \_\_\_\_\_ euroa
- Päivällinen \_\_\_\_\_ euroa
- Illallinen/  
Juhla-ateria \_\_\_\_\_ euroa

**18. Mitä mieltä olette alla olevista väittämistä?**

Arvioikaa jokaista väittämää sen mukaan, missä määrin olette samaa tai eri mieltä sen kanssa.

	Täysin samaa mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Ei samaa, eikä eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Täysin eri mieltä
1. Ravintolan käyttäminen					

raaka-aineiden alkuperällä on merkitystä valitessani ravintolaa.	5	4	3	2	1
2. Hyvää Suomesta - alkuperämerkki vaikuttaa päätöksiini valitessani ravintolaa.	5	4	3	2	1
3. Hyvää Suomesta - alkuperämerkki vaikuttaa päätöksiini enemmän kuin hintataso valitessani ravintolaa.	5	4	3	2	1
4. Aterioin mieluummin ravintolassa, jolla on Hyvää Suomesta - alkuperämerkki kuin ravintolassa, jolla sitä ei ole.	5	4	3	2	1
5. Hyvää Suomesta - alkuperämerkin käyttö antaa positiivisen kuvan ravintolasta.	5	4	3	2	1
6. Hyvää Suomesta - alkuperämerkki sopii kansallispuistohotellin toimintatapaan.	5	4	3	2	1

**19. Yövyttekö Sokos Hotel Kolilla tällä Kolin käyntikerrallanne?**

Kyllä \_\_\_\_\_ En \_\_\_\_\_

Miksi ette? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**20. Oletteko syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa tällä Kolin käyntikerrallanne?**

(Mahdollista yöpymiseen kuuluvaa aamiaista ei lasketa mukaan.)

Kyllä \_\_\_\_\_ En \_\_\_\_\_

Miksi ette? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**21. Milloin viimeksi olette syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa ennen tätä käyntikertaa?**

Kirjoittakaa vastauksenne alla oleville riveille tai rastittakaa kohta: en ole syönyt aikaisemmin Sokos Hotel Kolin ravintolassa.

Kuukausi: \_\_\_\_\_ Vuosi: \_\_\_\_\_

En ole syönyt aikaisemmin Sokos Hotel Kolin ravintolassa \_\_\_\_\_

**22. Kuinka monta kertaa yhteensä olette syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa tämä kerta mukaan lukien?**

\_\_\_\_\_ kertaa

**23. Miten arvioisitte Sokos Hotel Kolin ravintolan palveluja arvosanoin 4-10?**

Arvioikaa jokaista alla olevaa palvelua siten, että 10 on paras arvosana ja 4 on huonoin. Kirjoittakaa vastauksenne alla oleville riveille tai rastittakaa kohta: en ole syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa.

En ole syönyt Sokos Hotel Kolin ravintolassa \_\_\_\_\_

- |                               |       |                                     |       |
|-------------------------------|-------|-------------------------------------|-------|
| • Annosten maittavuus         | _____ | • Musiikki                          | _____ |
| • Annosten suuruus            | _____ | • Palvelun nopeus                   | _____ |
| • Henkilökunnan määrä         | _____ | • Ruoan hinta-/laatusuhde           | _____ |
| • Henkilökunnan ystävällisyys | _____ | • Sisustus                          | _____ |
| • Maisema                     | _____ | • Tunnelma                          | _____ |
|                               |       | • Kaikki ravintolapalvelut yhteensä | _____ |

**24. Mitä parannusehdotuksia antaisitte Sokos Hotel Kolin ravintolalle?**

---



---



---



---



---



---

**25. Kumpaa sukupuolta olette?**                      1 Nainen            2 Mies

**26. Minkä ikäinen olette?** \_\_\_\_\_ vuotta

**27. Mikä on asuinkuntanne?** \_\_\_\_\_

**28. Mikä on korkein suorittamanne tutkinto/koulutus?**

- |                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1 Kansakoulu                   | 6 Ylioppilastutkinto             |
| 2 Keskikoulu                   | 7 Ammattikorkeakoulututkinto     |
| 3 Peruskoulu                   | 8 Yliopisto-/Korkeakoulututkinto |
| 4 Koulutason ammattitutkinto   | 9 Jokin muu, mikä? _____         |
| 5 Opistoasteen ammattitutkinto |                                  |

**29. Mihin alla olevista ammattiryhmistä katsotte lähinnä kuuluvanne?**

- |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| 1 Yrittäjä            | 5 Opiskelija             |
| 2 Ylempi toimihenkilö | 6 Eläkeläinen            |
| 3 Alempi toimihenkilö | 7 Työtön                 |
| 4 Työntekijä          | 8 Jokin muu, mikä? _____ |

**30. Mikä on ammattinne?** \_\_\_\_\_

**31. Muuta palautetta** (Esimerkiksi tästä kyselystä tai tutkimuksesta, Hyvää Suomesta - alkuperämerkistä, Sokos Hotel Kolin ravintolasta)

---

---

---

---

---

---

**KIITOS VASTAUKSISTANNE!**

---

**ARVONTALIPUKE**

Kaikkien vastanneiden kesken arvotaan lomaviikko Kolin kansallispuiston Pärnälahden varausmajalla tai kahden vuorokauden majoituspaketti kahdelle hengelle Sokos Hotel Kolilla.

Merkitkää yhteystietonne alla oleville riveille, niin osallistutte arvontaan.

Nimi: \_\_\_\_\_

Osoite: \_\_\_\_\_

Puhelinnumero: \_\_\_\_\_