

Projekt:

Utveckling av en svensk kvalitetstomat med modern marknadsanpassning

1 Bakgrund

Under hösten 2004 ansökte och beviljades Kulturgrupp Tomat, med Annika Öhman Nilsson som projektledare, medel från Trädgårdsnäringens utvecklingsfond. Projektet som låg till grund för ansökan hade till syfte att utveckla en svensk kvalitetstomat genom omvärldsanalys och provodling. Omvärldsanalysens målsättning var att kartlägga vad konsumenterna efterfrågar, vilka användningsområden det finns för tomater idag och hur man ser på framtiden.

GfK Sverige (growth from Knowledge) anlätades för att utföra omvärldsanalysen. GfK Sverige är en del av GfK AG som är ett av världens största marknadsundersökningsbolag, GfK har under 2005 genomfört ett helhetsupplägg med fokusgrupper, telefonintervjuer och smaktester av tomater.

2 Genomförande

2.1 Sortförsök

Sortgruppen har bestått av tre odlare. De arbetade metodiskt tillsammans med företrädare för olika fröfirmor och odlingsrådgivare vid urvalet av sorter. Resultatet blev ett sortförsök med 10 olika sorter varav 6 stycken är större tomater och 4 s k små smaktomater. Sortförsöket har bestått av 3 520 kvm växthusyta. De först plantorna sattes ut i början av januari och de sista i februari. Skörden startade slutet av mars, tomaterna skördades under säsong 3 dagar i veckan, och pågick fram till slutet av oktober.

2.2 Fokusgrupper

I januari genomfördes gruppdiskussioner om attityder till tomater i två fokusgrupper. Gruppdiskussionerna genomfördes i Stockholm och Lund med 8 respektive 10 deltagare i varje grupp. Både män och kvinnor deltog i åldrarna 25-50 år. Inledningsvis diskuterades frågeställningar kring grönsaker i allmänhet för att sedan fördjupas kring tomater i synnerhet.

2.3 Telefonintervjuer

I mars genomfördes telefonintervjuer med 500 personer, slumpmässigt utvalda i åldern 16-84 år. Syftet var att undersöka svenska folkets åsikter om tomater, hur ofta man äter tomater, vad som är viktigt vid inköp av tomater, användning av tomater i matlagningen samt jämförelser mellan svenskodlade och importerade tomater.

2.4 Smaktest

Följande tomater ingick i smaktesterna:

Svenskodlade

- Maranello
- Mekano
- Enza
- Admiro
- 72230
- Aromata

Tomater inköpta i butik

- Kvisttomater från Holland
- Rund tomat från Sverige
- Plommontomat från Holland
- Cocktailtomat på kvist från Sverige
- Cocktailtomat i kartong från Holland
- Euroshopper, rund tomat från Holland

2.4.1 Smaktest av svenskodlade tomater

Smaktesterna genomfördes under två dagar i maj. Testet var i form av blindtest och 103 intervjuer genomfördes. Intervjupersonerna var både män och kvinnor i åldern 25-60 år och de hade valts ut eftersom de uppgett att de under säsong äter färska tomater 3 gånger i veckan eller oftare. Sex stycken olika tomatsorter, som levererats av odlare, ingick i smaktestet.

2.4.2 Smaktest av tomater inköpta i butik

64 personer i åldern 25-60 år som uppgett att de under säsong äter färska tomater 3 ggr i veckan eller oftare deltog i smaktesten. Sex stycken olika tomater inköpta i butiker i Malmö/Lund regionen testades. Dessa tomater var antingen svenskodlade eller importerade och representerade olika typtomater, ex kvist, rund, cocktail och plommon.

I smaktesterna bedömdes både utseende och smak samt helhetsintryck före och efter avsmakning. Syftet med smaktesterna var att låta personer i målgruppen smaka på tomaterna och utvärdera dem samt att låta dem göra preferensval mellan de testade tomaterna.

3 Resultat

3.1 Sortförsök

MARANELLO

Odlaren: En sort som var lagom i växten, lättarbetad, som sätter bra och gav tidig skörd. Ingen pistillröta, mjöldaggsresistent och inte så känslig för gråmögel. Sorten gav jämn skörd av bra kvalitet. Frukterna är goda, smakrika och djupröda med syra. Dessutom lyckopenrik. Tomaterna har sålts i gårdsbutik och var populär. Enda negativa faktorn var att frukterna kan bli något grå eller mjuka under varma perioder.

Anvisningar: Normalt temperaturprogram. Eventuellt styra vegetativt någon gång på sommaren. Odlas generativt. Jobba med fruktstorlek för högre skörd. Holländska rådgivare rek Maranello för kallhusodling men då med ympade plantor. Se upp med att plantan ej blir för tunn under sommaren. God kvalitet – dirketskörd i emballage?

RZ 72-230

Odlaren: En mycket lång planta som kräver höga hus. Gav fina jämna klasar med mindre frukter, 10 frukter per klase, inga biffar, jämn kvalitet. Inte så lättarbetad, drabbades av gråmögel i juli månad. Bra smak- ingen smaksensation.

Anvisning: Normalt temperaturprogram, gallra klasarna till 8-10 för att få bra storlek. Kräver höga hus.

MEKANO

Odlaren: En sort som växte bra och gav fina, jämna klasar med bra, jämna, fasta frukter med lite smak. Lättarbetad planta med normal skördestart. Inga biffar. Skörden stabil utan toppar. Går att ha som kvisttomat. Inte speciellt känslig för pistillröta men drabbades av gråmögel på slutet. Något generativt på sommaren tappat skörd.

Anvisning: Normalt temperaturprogram, eventuellt styra vegetativt någon gång på sommaren. Rek för låga hus. Lämplig kvisttomat. Lättodlad

ADMIRO

Odlaren: En starkväxande sort som ger en kraftig planta med kompakt växtsätt. Bör bladas kraftigt men är svårtbladad. Ger stora, platta frukter men sen skördestart. Mycket biff i början. Hög skörd under sommar och höst. Viss känslighet för pistillröta och gråmögel. En odlare tycker att sorten har hög potential då smaken är god och skörden hög, en annan att den ger alltför stora frukter. Sorten är inte så lyckad i kombination med Aromata.

Anvisning: Bör bladas kraftigt. Pincera klasar för bättre kvalitet. Stora frukter som vinner på att skördas direkt i sitt emballage. Ej lämplig att sorters i N3 –maskin. Lancera gärna som minibiff.

CALUNA

Odlaren: En värmekrävande kraftig planta som växer mycket. Normal skördestart. Frukterna är hårda, glansig och utan syra. Plantan ger en del biffar, dock inte som Aromata. Sorten är gråmögelskänslig och drabbad av mycket pistillröta. Sorten har sålt i gårdsbutik men var inte populär.

Anvisning: Värmekrävande sort. Odl generativt i starten för att få tidigare skörd. Stor skillnad mellan dag- och nattetemperatur, Sorten kräver mycket energi. Tuffare klimat i början. Kan bladas hårdare eftersom bladen är stora, pga av gråmögel blada med kniv

CUISINE

Odlaren: Påminner om sorten Admiro men har sämre kvalitet och ger lägre skörd. Plantan är kraftig och ger sen skördestart. Frukterna är stora och platta. Känslig för pistillröta. Grå toppsilverring

Anvisning: Tufft klimat i början /sorten är inte odlingsvärd

E 25- 32601

Odlaren:En sort som växte bra i starten och var lätt att arbeta med. Gav fina jämna klasar med goda frukter bra smak, något småfruktig. I en odling hände något med plantorna mitt i säsongen då de fick massor av pistillröta och det blev obalans i plantorna. Hämtade sig aldrig. Odlaren säger att det var en sort som lovade mycket men ej klarade betingelserna i sortförsöket vilket var synd.

Anvisning: Styr plantan generativt. Låg fruktbelastning så blir plantorna extremt vegetativ. Stor skillnad mellan dag och nattetemperatur. Rek för höga hus. Jobba med storlek för högre skörd. God kvalitet- direktskörd.

B 5626

Odlaren: Kort vegetativ planta, relativt lättarbetad som ger tidig-normal skördestart men tappar frukter i början. Gav hög skörd under sommaren. Känslig för pistillröta och gråmögel, dessutom testets mest mjöldaggs-känsliga sort. Frukterna är biffiga och platta med dålig fruktfärg.

Anvisning: Ej odlingsvärd.

RZ 72-460

Odlaren: Öppen, kraftigväxande planta, bladen står upp, mycket svårbladad och kniv var nödvändig. Mycket gråmögelskänslig. Hårda stora frukter som är lite platta, flammiga. Stor, hård ”stabbe” mitt i frukten. Tålde ej Cerone, frukterna skrumpnade ihop.

Anvisning: Ej odlingsvärd

LUNAROSSA

Odlaren: En sort där plantan är extremt lång och tunn. Frukterna är små, hårda och har en konstig färg. Liknar inget annat. Klarade inte ett normalt odlingsprogram. Odlarna är överrens om att detta inte är en odlingsvärd sort.

Anvisning: Ej odlingsvärd.

3.2 Fokusgrupper

Den s.k. ”vanliga” tomaten uppfattas mest som en bulkvara både hemma och i butiken -ointressant, blekröd, blaskig, lös i konsistensen och smaklös. Det är mest den inre konsistensen som en del ogillar. Den har få mellanväggar, innehållet faller lätt ur när man skär i den. Stocken vid fästet är ofta stort och trågt. Form och storlek är likriktad och opersonligt.

Många som har råd köper istället hellre andra varianter- kvist, plommon-och körsbärstomater som oftast är sötare, smakrikare och har en fastare konsistens rakt igenom, mindre stock och doftar tomat. Då accepterar man också ett högre pris.

Svenska tomater är lika med den ”vanliga” tomaten men anses något smakrikare, dock inte alltid. Men de flesta föredrar ändå svenskodlade tomater inte så mycket för smakens skull utan för mervärden som: giftfritt, mindre manipulerat, kortare transporter, strängare regelverk samt önskan att gynna svenska odlare. Men ytterst är det en prisfråga och svenska tomater anses dyrare och heller inte alltid värda sitt pris i förhållande till andra nyare sorter från utlandet.

För att öka konsumtionen av svenska tomater anser fokusgrupperna att man bör arbeta med:

- Tydligare information om svensk tomatodling som kan motivera kunden till ett högre pris
- Tydligare information om vilka sorters som är svenskodlade och vilka som är importerade
- Receptblad i butik
- Information om vilka tomater som passar till vad
- ”Naturligare” intryck/variation i utseende/form/storlek hos den ”vanliga” tomaten
- Eventuell uppdelning i olika pris- och kvalitetsklasser för att öka den individuella valmöjligheten

3.3 Telefonintervjuer

Tomater är något vi köper ofta, 73 % svarar att man köper färska tomater 1 gång i veckan eller oftare. Illavarslande däremot är det att det är i de äldre åldersgrupperna som de som i högst grad köper tomater återfinns och av dem som aldrig eller så gott som aldrig köper tomater finns huvuddelen bland hushållen under 29 år. Det är också de äldre konsumenterna som slår vakt om den svenskodlade tomaten. Dubbelt så många i åldern 70-84 jämfört med dem i åldern upp till 29 år köper hellre en svenskodlad tomat än en tomat odlad i utlandet.

För att få yngre hushåll intresserade av att köpa färska tomater måste man öka utbudet av tomater i butiken och den yngre köparen söker också i högre grad tips och idéer på hur man kan använda färska tomater i matlagningen. Stora och gärna förpackade tomater tilltalar konsumenter i de yngre åldersgrupperna!

Enligt den yngre konsumenten kan möjligtvis det faktum att den svenska tomaten är odlad med färre tillsatser, genmodifiering, gödselmedel och växtskyddsmedel vara det tyngsta argumentet för ett högre eller lika högt pris som en importerad tomat. Att däremot den

svenskodlade tomaten skulle vara mera smakrik och därmed betinga ett högre pris är inget som biter på den yngre generationen.

Konsumenterna vill finna tomaterna mogna, svenskodlade och röda i butiken. Men vid närmare eftertanke är det också viktigt att de är till försäljning i lösvikt, att de doftar tomat, att de är söta och att priset är rätt. Olika egenskaper hos tomaten attraherar olika människor! De som köper tomater en gång i veckan eller oftare är också de som använder färska tomater i sin matlagning. Att färska tomater är mycket användbara i matlagningen ger undersökningen prov på och variationen av maträtter med tomater är stor. Kravet på den färska tomaten som används i matlagningen är stort och viktigast är att den är smakrik följt av att den är fast i fruktköttet.

Förutsatt att priset är detsamma väljer yngre personer efter utseendet, från 30 år och uppåt är det smaken som avgör och ”alltid svenskodlat” blir viktigare ju äldre man är.

3.4 Smaktester

3.4.1 Smaktest av svenskodlade tomater som ingått i sortförsöket

Respondenterna attraheras i högre grad av en tomat som har en fin och föd färg, en fast tomat som ser mogen ut och som är i en lagom storlek - detta gäller så länge man bara ser på tomaten. Det viktigaste för en tomat är dock smaken medan utseendet kommer i andra hand, vilket också tidigare mätningar bland konsumenter visat.

I mindre grad attraheras respondenterna av en tomat som är för liten eller för stor, blek och som har en ljusröd och omogen färg.

Det är skillnad på tomater och tomater! Till synes likadana tomater smakar olika. Resultatet visar att det är en större skillnad mellan tomaterna i smak än i utseende.

Ögat köper en fin, röd och fast tomat i en lagom storlek medan gommen föredrar en tomat med en god tomatsmak

Både ögat och gommen ska ha sitt när man väljer vilken tomat man ska köpa. Men smaken – som man inte känner till förrän man fått smaka på tomaten – är det avgörande.

RZ 72-230: Sorten är den som smakpanelen föredrar mest och tycker mest om. Detta trots att sorten är den som ges lägst medelbetyg beträffande utseendet. Den anses vara liten och lagom men blek, för liten och även flammig och prickig. Efter provsmakning är det dock den tomat som får högst betyg vad gäller smak, sötma, surhet, konsistens och köpbenägenhet.

Maranello: Sorten är den som kommer som god två vad beträffar vad smakpanelen föredrar mest och tycker mest om. (Endast 1 % skiljer från RZ-72-230 på första plats). Sorten får högst betyg när det gäller röd färg, fasthet och att den ser mogen ut.

Aromata: Aromata kommer på tredje plats vad gäller vilken tomat som smakpanelen föredrar mest och tycker mest om. Utseendemässigt får den högst betyg när det gäller fin färg, lagom storlek, ”att se god ut”, mogen och aptitlig. Smaken är dock sämre än RZ 72-230 samt likvärdig med Maranello.

Admiro: Sorten beskrivs som en tomat som i högst grad är stor, för stor. Passar bäst i grytor, köttfärssås och till grillat. Admiro är den sort som får de lägsta medelbetygen i testen. Sorten

är sämst vad gäller, form, storlek ”att se god ut”, helhetsintryck efter smakning, smaken, sötman och konsistensen.

Mekano: Sorten är den som i högst grad beskrivs har ljusröd färg, ojämn och omogen. Det är den tomat som föredras minst och som panelen tycker minst om.

3.4.2 Smaktest av tomater inköpta i butik

En tomat på kvist är det som tilltalar. De båda kvisttomaterna är de som i högst grad betraktas som attraktiva. Den billigaste av de båda är den som rankas högst. Cocktailtomat från Sverige har i övrigt visat mycket goda resultat, men när det kommer till helheten är priset en nackdel för tomaten eftersom priset är för hög och kan inte kompenseras av de goda resultaten den får för syn och smakintryck.

Trots det lägsta priset rankas tomaterna av märket Euroshopper sist, vilket innebär att vid närmare eftertanke- och alla variabler och egenskaper inkluderade- så kommer smak och synintryck före priset. Eller rättare sagt det överlägset låga priset kompenserar inte smak och synintrycket av tomaten.

Rund tomat från Sverige utmärkte sig inte i positiv bemärkelse. Den beskrivs som blek men med fin färg och att den ser god ut. Utseendemässigt och även i viss mån smakmässigt visar resultaten att denna tomat får något sämre omdömen än genomsnittligt för samtliga tomater. I perspektivet att man köper med ögonen så ligger den svenska runda tomaten inte heller bra till, tvärtom delar denna tomat sista platsen. Ingen annan tomat får heller så hög andel negativa kommentarer. Bland de negativa kommentarerna finns bl.a. att den är blek, omogen smaklös och för fast och hård. Genomgående visar resultaten att denna tomat får lägre omdömen jämfört med övriga tomater i testen.

Det finns en klar koppling mellan pris och köpbenägenhet. I undersökningen är de billigaste tomaterna den man i högst grad svarar att man kommer att köpa och de två dyraste tomaterna får lägst köpbenägenhet- trots att de uppskattas mest.

3.4.3 Smaktest av svenska tomater jämfört med tomater inköpta i handeln

Även vid jämförelserna med de resultat som vi fick vid den tidigare smaktesten av tomater visar det sig att den svenska cocktailtomaten på kvist får mycket bra omdömen medan i frågan om köpintressen ses en klar koppling mellan pris på tomaten och köpbenägenhet. De jämförelsevis dyrare tomaterna får sämre värden beträffande köpbenägenhet.

Nedan följer resultat av specifika frågeställningar. Topp tre och sämst anges.

Helhetsintryck av utseendet:

- 1. Cocktailtomater på kvist från Sverige,
- 2. Kvisttomater från Holland,
- 3. Aromata
- Sämst Cocktailtomater i kartong från Holland.

Hur god tomaten ser ut:

- 1. Cocktailtomater på kvist från Sverige,
- 2. Kvisttomater från Holland,
- 3. Aromata,
- Sämst Cocktailtomater i kartong från Holland och ”rund svensk” tomat.

Smaken:

- 1. Cocktailtomater på kvist från Sverige,
- 2. Tomat 72230
- 3. Maranello
- Sämst Tomater från Euroshopper

Helhetsintryck efter smak:

- 1. Cocktailtomater på kvist från Sverige,
- 2. Tomat 72230
- 3. Aromata/Maranello.
- Sämst Tomater från Euroshopper

Köpbenägenhet:

- 1. 72230
- 2. Maranello
- 3. Aromata
- Sämst Cocktailtomater på kvist från Sverige/ Cocktailtomater i kartong från Holland

4 Slutsatser

Svenska tomater kopplas samman med den ”vanliga” tomaten” som tyvärr associerar till negativa påståenden, tex blek, ointressant, blaskig, lös i konsistensen och smaklös. I smaktestet hamnar den också genomgående på den lägre delen av skalan. Trots detta får runda svenska tomater tex Aromata, 72239 och Maranello som testas höga betyg vad gäller smak, utseende och köpbenägenhet. Av detta kan man dra slutsatsen att svenska runda tomater har en dålig ”image”. För att få konsumenterna att köpa mer svenskodlade tomater måste marknadsföringen av tomater öka. Marknadsföringen bör syfta till att öka den svenska tomatens ”image” och motverka dagens uppfattning av tomatens som en bulkvara. Konsumenterna själva efterlyser mer och tydligare information om svenska tomater i butik. De vill veta vilken tomat de köper och vilka mervärden en svensk tomat har. Med mer marknadsföring, profilering och added values så bör det gå att sälja runda svenska tomater till ett högre pris.

Tomatens smak är mycket viktig samtidigt som konsumenten köper med ögat. Priset är också en viktig faktor i köpögonblicket. Det gäller därför att berätta varför konsumenten bör välja en svensk tomat framför en rödare eller billigare tomat från utlandet. Lyft fram fördelar och argument som är starka vid val av en dyrare svensk tomat i jämförelse med en importerad, billigare tomat. Ex. en mer smakrik tomat och en tomat som är odlad med färre tillsatser, genmodifiering, gödselmedel och växtskyddsmedel.

Av sortförsöken framgår att Maranello är den sort som är bäst lämpad för fortsatt utveckling och marknadsföring för både odlare och konsument. Sorten 72230 har ett något litet högre totalbetyg men Maranello har ett bättre utseende och får också bättre odlaromdömen. Maranello har dessutom en hög lyckopenhalt vilket är mycket positivt eftersom det kan användas vid marknadsföring som added value.

5. Publicering

Resultat av sortförsök, fokusgrupper, telefonintervjuer och smaktest av svenskodlade tomater publicerades i Gurk- och Tomatbladet nr 2/2005. I nr 3/2005 presenterades resultat av sortförsök. I nr 4/2005 presenterades slutredovisningen av sortförsöket med säsongens sammanställning över skördesiffror samt utförliga sortbeskrivningar med uppgifter om odlarens uppfattning och anvisningar av respektive sort samt en kort beskrivning av sortspecifika smaktestresultat. Gurk- och Tomatbladet når samtliga GROs medlemmar i Kulturgrupp Tomat.

I december inför kommande säsong sortval sändes redovisningen av sortförsöket ut via e-post och fax till Tomatgruppens odlare. Redovisningen innehöll sammanställning över skördesiffror samt utförliga sortbeskrivningar med uppgifter om odlarens uppfattning och anvisningar av respektive sort samt en kort beskrivning av smaktestresultat.

Projektet sammanfattas och redovisas i en tidningsartikel i Viola nr 1/2006.

Rapporten kommer att finnas tillgänglig på GRO:s hemsida för nedladdning.