

Suomalaisen lihaketjun hyvät tuotantotavat

Hanketiivistelmä

Elintarvikeketjussa on viime vuosina rakennettu eri tuotannonaloille hyvien toimintatapojen kuvauksia, joiden tarkoituksena on ollut kansallisen laatustrategian toteuttaminen. Kuvaukset kertovat toimialojen yhteisistä vahvuuksista ja niissä on ollut tavoitteena keskittyä erityisesti lainsäädännön ylittäviin vahvuuksiin. Kuvauksessa olevat asiat toimivat myös markkinaviestinnässä, kun halutaan vahvistaa tuotteiden kilpailuetua.

Tässä hankkeessa kerätään liha-alan kansalliset vahvuudet ja laaditaan niistä julkaistava kokonaisuus, joka on yhtenäinen muiden tuotannonalojen ohjeistusten kanssa (esim. maidontuotannon hyvät toimintatavat).

Hankkeen tavoitteet

Hankkeen välittömänä tavoitteena on koota liha-alan hyvät tuotantotavat ja julkaista ne selkeässä ja helposti ymmärrettävässä muodossa. Tuotantotapakuvaukseen otetaan mukaan ennen kaikkea ne ketjujen vahvuudet, joiden avulla voidaan vahvistaa kuluttajien luottamusta suomalaisiin lihatuotteisiin. Tuotantotapaohjeistukseen sisällytetään tarvittaessa myös keskeistä lainsäädäntöä, mutta painopisteenä ovat ketjun yhteisesti sopimat vahvuudet, jotka ylittävät lainsäädännön vaatimukset. Lainsäädäntöä liitetään mukaan lähinnä linkeinä.

Pidemmän aikaväli tavoitteena on kuluttajien tietoisuuden lisääminen lihaketjusta sekä sen seurauksena tuotteiden kilpailuedun ja markkinaosuuden säilyminen hyvänä.

Indikaattorit

Hankkeen onnistumisen välittömänä indikaattorina on tuotantotapaohjeistuksen aikaansaaminen. Pidemmän aikavälin indikaattoreita ovat tuotantotapaohjeistuksen käyttö lihaketjussa sekä kuluttajien tietoisuus suomalaisista lihatuotteista ja niiden tuotantotavoista.

Toimenpiteet, aikataulu ja toteuttaja

Hanke toteutetaan pääosin asiantuntijatyönä, joka ostetaan alihankintana. Tämä alihankkija kerää yhteen eri liha-alan toimijoiden näkemykset oman ketjunsä vahvuuksista ja laatii niistä yhteenvedon alan kaikkien toimijoiden käyttöön. Työ tehdään pääosin haastattelemalla liha-alan yritysten tuotanto- ja markkinointihenkilöitä sekä alan sidosryhmien edustajia (esim. MTK, ETT, Evira). Työn edetessä kaikilla osapuolilla on mahdollisuus kommentoida syntyvää aineistoa sekä esittää siihen korjauksia. Tarvittaessa voidaan koota projektiryhmä työstämään syntyvää aineistoa. Työt toteutetaan 1.1.2009 – 30.9.2009. Hankkeen vastuullisena tahona on Suomen lihateollisuusyhdistys, joka valitsee asiantuntijan voimassa olevien kilpailutussäännösten mukaisesti ja tekee alihankintasopimuksen.

Tulosten julkaisu- ja hyödyntämissuunnitelma

Hankkeen tuloksena syntyvä liha-alan hyvien tuotantotapojen dokumentti julkaistaan Elintarviketeollisuusliiton ry:n internetsivuilla.