

Laatunen kertoo kuukausittain laatu työn ajankohtaiset asiat. Uutiskirje on kaikkien käytettävissä. Ota yhteyttä toimitukseen, kun haluat saada asiiasi esiin. Jatka ketjua ja lähetä Laatunen eteenpäin!

Työryhmien kuulumisia

Työryhmissä viimeistellään vuoden 2004 toimintasuunnitelmia. Ne kootaan ja vahvistetaan laatustrategian yhteiseksi toimintasuunnitelmaksi 11.2. laatujohto- ja yhteistyöryhmän yhteisessä kokouksessa. Vireillä on myös keskustelu laatustrategiaan liittyvien tutkimus- ja koulutustoimintojen organisoinnista.

Viestintätyöryhmä

Viestinnän tavoitteet sekä niitä tukevat hankkeet on hyväksytty tälle vuodelle. Kuluttajaviestintää tehdään niin painetussa kuin sähköisessä mediassa, kaupoissa, messuilla ja opetustilanteissa. Sisäisen viestinnän välineiden, Laatuketju.fi -verkkosivujen ja Laatusen toimittamista ja kehittämistä jatketaan. Työ- ja muiden ryhmien välinen tiedonkulku on otettu erityiseksi kehityskohteeksi. Seuraava kokous pidetään 28.1.

Ruokapalvelujen laatu työryhmä

Alakohtaisen toimintamallin ensimmäinen luonnos käsitellään työryhmän kokouksessa 27.1.

Työryhmien kokousaikoja ja pääasiat vuodelle 2004:

- 7.1. Elati-sihteeristö: Valmistelu Elati-ryhmälle
- 15.1. Vilja-alan yhteistyöryhmä
- 19.1. Elati-työryhmä: Laatustrategiaa tukevat tietopalvelut
- 4.2. Ympäristötyöryhmä: Ympäristöraportointi ja -indikaattorit
- 6.2. Elati-sihteeristö
- 11.2. Laatujohtoryhmä: Strategian johtaminen, hankkeet
- 11.2. Laatujohtoryhmän ja yhteistyöryhmän yhteinen kokous: strategian vahvistaminen, toimintasuunnitelma 2004
- 25.2. Tuotantotapa-asiain ryhmä: Laatu työn kansalliset toimintamallit
- 1.3. Laatujohtoryhmä: Strategian johtaminen, hankkeet

Lisätietoja työryhmistä: arvo.alajoki@mmm.fi

Elati parantaa jäljitettävyyttä:

"Tulevaisuuden kuluttajalle tietoa elintarvikkeista nappia painamalla",
visioi laatu tietojärjestelmän kehityspäällikkö Pirjo-Liisa Penttilä.
Lue lisää sivulta 2.

Muuta

Laatuviestinnän koordinaattoriksi on valittu VTM Päivi Lazarov. Koordinaattori vastaa laatu tiedotuksen kokonaisuudesta ja ensi vuonna käynnistyvistä mediakampanjoista. Lazarov aloittaa työnsä maa- ja metsätalousministeriön tiedotusosastolla 26.1.

Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ja Kuntalan ammattiliitto KTV ovat käynnistäneet sidosryhmiensä kanssa lähiruokakampanjan, jonka tarkoituksena on turvata suomalaiset ruoka- ja elintarvikeketjun työpaikat kaikkialla Suomessa. Tarkoituksena on tuoda esille lähiruuan käyttämiseen liittyviä asioita kunnallisten päättäjien ja virkamiesten näkökulmasta ja toisaalta kuulostella elintarvikealan yrittäjien näkemyksiä yhteisistä mahdollisuuksista paikallisten toimitusten käynnistämiseksi. Ensimmäinen seminaari järjestetään Kaajanissa 28.1. Lisätietoa Lähiruokatyöryhmän sihteeriltä: pirjo.vainio@selry.fi.

Laatuvarman internetsivut uudistuivat 23.1.
www.finfood.fi/laatuvarma

Ihmisiä laatuketjussa

Tällä kertaa Laatunen esittelee elintarviketalouden laatu tietojärjestelmän Elatin kehityspäällikkö **Pirjo-Liisa Penttilän**.

Jäljitettävyyttä parantamassa



Filosofian tohtori, toksikologi Pirjo-Liisa Penttilä on toiminut pitkään elintarvikevalvonnassa. Lisäksi hän on kehittänyt tietojärjestelmiä Suomen ohella muun muassa Virossa ja Unkarissa.

Mikä on tehtäväsi kansallisessa laatu strategiassa?

– Vastaan Elatin kehittämisestä mutta osallistun myös muuhun laatu strategiatyöhön. Käytännössä työni on suunnittelua ja eri järjestelmien kehittämisen koordinoimista. Elintarviketalouden tietojärjestelmiä koskevat asiat on koottu hankesalkkuihin. Hankehallinnoinnissa auttavat Elati-sihteeristö ja -työryhmä.

Mitä hyötyä Elatista on tavalliselle kuluttajalle?

– Elatin tavoitteena on tietojen kerääminen ja tiedonkulun parantaminen koko elintarvikeketjussa. Kysymyksessä on laaja verkosto, jonka yhteistyötä kehitetään elintarviketurvallisuuden varmistamiseksi.

Kuluttajien tiedonsaanti paranee järjestelmien kehittymisen myötä. Ehkä tulevaisuudessa kuluttaja voi ”nappia painamalla” jäljittää ostamansa elintarvikkeen alkuperän ja laatu tiedot. On kuitenkin muistettava, että tämä on pitkäjänteistä työtä, ja aluksi keskitytään ketjun toimijoiden ja valvontaviranomaisten järjestelmiin.

Mitä tietoa elintarvikkeista pidät itse tärkeänä?

– Elintarvikkeiden turvallisuuteen ja riskinarviointiin liittyvät tiedot ovat minulle tärkeitä. Meillä on paljon tutkimustietoa, joka pitäisi saada koottua.

Tutkimustulosten kokoamisen kehittäminen onkin Elatin tämän vuoden päätavoitteena. Tietoja tarvitaan yritysten omavalvonnan, viranomaisvalvonnan ja riskinarvioinnin tueksi. Tiedon avulla saataisiin selkeämpi kuva laadun ongelmakohtista ja kehittämistarpeista.

Millaisia terveisiä haluat lähettää Laatusen lukijoille?

– Laatu työtä voi verrata muurahaisten toimintaan. Pienistä asioista syntyy näkyvää tulosta, jos yhteistyö toimii.

ELATI – MITÄ MISSÄ MILLOIN

- **EL**intarviketalouden **LA**atu**T**ietojärjestelmä yhdistää viranomaisten, tutkimuslaitosten, kaupan ja teollisuuden tietoja
- Yksi laatu strategian toimenpiteistä, joilla parannetaan elintarvikkeiden jäljitettävyyttä ja laatua
- Projektin kotipesä on maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus Tikessä
- Julkaisuja:
Elati-hankehallinnon ohje (pdf)
Elintarviketalouden laatu tietojärjestelmän kehittämisselvitys (MMM:n julkaisu 5/2002).
- Lisätietoa: pirjo-liisa.penttila@mmm.fi, www.laatu ketju.fi

Päätoimittaja: Arvo Alajoki
Toimitussihteeri: Katja Leminen
Utiskirjeen tilaukset, peruutukset ja palaute:
katja.leminen@finfood.fi
Yhteistyössä Finfood - Suomen Ruokatieto ry

Jatka ketjua! Lähetä LAATUNEN eteenpäin.

Uutinen

Tynkkylän Lomakylässä ovat laatu työtä ja lähiruoka arvossaan

Vuoden Maatilana palkittu punkaharjulainen maatilamatkailuyritys sai käyttöönsä myös Hyvää Suomesta -ravintolan tunnuksen.

– Ulkomaalaiset turistit ovat tohkeissaan, kun saavat tietää, että karjalanpaistissa on hirvenlihaa. Heille se on eksotiikkaa, kertovat Raija ja Arto Heikkonen. He pyrittävät maatilamatkailuyritys Tynkkylän Lomaniemeä, jonka tilausravintolalle on tammikuussa myönnetty kotimaisuudesta kertova Hyvää Suomesta -ravintolan tunnuksen käyttöoikeus. Viime marraskuussa heidän yrityksensä palkittiin Vuoden Maatilana.

Ravintolatoiminta kannattaa

Tynkkylän Lomaniemen ravintola on toiminut kymmenen vuotta. Viime vuonna ruokailijoita kävi lähes 8000. Emäntä Raija Heikkonen valmistaa kaikki ruuat itse ja käyttää mahdollisimman lähellä tuotettuja raaka-aineita.

– Kyllä ruokapuolta kannatti laajentaa ja ottaa mukaan mökkiyrittämiseen. Ruokapalvelun osuus suhteessa majoitukseen kohoaa jatkuvasti, Arto Heikkonen toteaa. Yhteistyösopimus läheisen lomakylän kanssa tuo viikonloppuruokailijoita parhaimmillaan toistasataa henkeä.

Laatujärjestelmästä on monenlaista hyötyä

Yrityksen kaikissa toiminnoissa noudatetaan ISO-sertifioitua laatujärjestelmää. Omavalvonnalla seurataan kaikkia tuotteita niin aistinvaraisesti kuin dokumenttienkin perusteella.

Laatujärjestelmä on Heikkosten mukaan tuonut yritykselle selkeitä etuja. – Järjestelmä kattaa meillä kaiken asiakaspalvelusta aina turvaohjeisiin saakka. Olemme hyödyntäneet mittareita, joista etu näkyy myös rahallisesti, Raija ja Arto Heikkonen sanovat.

Laatutyön ansiosta myös Maakuntien Parhaat -merkin ja hiljattain myönnetyn Hyvää Suomesta -ravintolan tunnuksen käyttöönotto tapahtui joustavasti. Tunnuksen hakeminen oli luonnollinen jatke työlle. – Perustuotteista keskimäärin 90 prosenttia on kotimaista ilman, että sitä olisi sen kummemmin tavoiteltu. Ulkomaisten tuotteiden osuus puolestaan nousisi varmasti, jos tukkurille asettaisi hakumääritelmäksi vain hinnan, emäntä tuumii.

Lisätietoja: www.tynkkylanlomaniemi.com,
www.proagria.fi/vuodenmaatila, www.finfood.fi/hs

Toimittaja: Vesa Jääskeläinen