

1
2004

LAATUNEN

Elintarviketalouden laatustrategian uutiskirje

www.laaturketju.fi

*Laatunen kertoo kuukausittain laatu työn ajankoh-
taiset asiat. Uutiskirje on kaikkien käytettävissä.
Ota yhteyttä toimitukseen, kun haluat saada asiain
esiin. Jatka ketjua ja lähetä Laatunen eteenpäin!*

Työryhmien kuulumisia

Työryhmissä viimeistellään vuoden 2004 toiminta-
suunnitelmia. Ne kootaan ja vahvistetaan laatu-
strategian yhteiseksi toimintasuunnitelmaksi 11.2.
laatujohto- ja yhteistyöryhmän yhteisessä kokouk-
sessa. Vireillä on myös keskustelu laatustrategiaan
liittyvien tutkimus- ja koulutustoimintojen organi-
soinnista.

Viestintätyöryhmä

Viestinnän tavoitteet sekä niitä tukevat hankkeet on
hyväksytty tälle vuodelle. Kuluttajaviestintää teh-
dään niin painetussa kuin sähköisessä mediassa,
kaupoissa, messuilla ja opetustilanteissa. Sisäisen
viestinnän välineiden, Laaturketju.fi -verkkosivujen
ja Laatusen toimittamista ja kehittämistä jatketaan.
Työ- ja muiden ryhmien välinen tiedonkulku on
otettu erityiseksi kehityskohteeksi. Seuraava koko-
us 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: Ympäristörapor-
tointi 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 tiedo-
tuksen kokonaisuudesta ja ensi vuonna käynnisty-
vistä mediakampanjoista. Lazarov aloittaa työnsä
maa- ja metsätalousministeriön tiedotusosastolla
26.1.*

*Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL ja Kunta-
alan ammattiliitto KTV ovat käynnistäneet sidos-
ryhmiensä kanssa lähiruokakampanjan, jonka tar-
koituksena on turvata suomalaiset ruoka- ja elin-
tarvikeketjun työpaikat kaikkialla Suomessa. Tar-
koituksena on tuoda esille lähiruuan käyttämiseen
liittyviä asioita kunnallisten päättäjien ja virka-
miesten näkökulmasta ja toisaalta kuulostella elin-
tarvikealan yrittäjien näkemyksiä yhteisistä mah-
dollisuuksista paikallisten toimitusten käynnistä-
miseksi. Ensimmäinen seminaari järjestetään Ka-
jaanissa 28.1. Lisätietoa Lähiruokatyöryhmän sih-
teeriltä: pirjo.vainio@selry.fi.*

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

Ihmisiä laaturketjussa

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

Jäljitettävyyttä parantamassa



Filosofian tohtori, toksiko-
logi Pirjo-Liisa Penttilä on
toiminut pitkään elintarvi-
kevalvonnassa. Lisäksi
hän on kehittänyt tietojär-
jestelmiä 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 kehittä-
misen koordinoimista. Elintarviketalouden tietojär-
jestelmiä koskevat asiat on koottu hankesalkkui-
hin. 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 ongelmakohdista 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 punkkaharjulainen 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