

*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

### Laatujohtoryhmä

Laatujohtoryhmän seuraava kokous pidetään 6.11. Kokouksessa 16.9. keskusteltiin mm. laatu työn varojen käytöstä sekä rahoitettavien hankkeiden kriteereistä. Hankkeille katsotaan aina eduksi omaraahoitus. Rahoitusta voivat hakea kaikki elintarviketalouden toimijat. Laatustrategiavaroja rahoitettavan hankkeen tulee:

- edistää laatustrategian tavoitteita (laatu, turvallisuus, kilpailukyky, kilpailuetu, yhteiskuntavastuullinen toimintatapa)
- olla vahva elintarvikeketjun (prosessien) kehittämisen näkökulma
- edustaa yhteisiä arvoja: asiakkaan tyytyväisyys, kannattavuus, vastuullisuus
- edellyttää useamman elintarviketalouden toimijan yhteistyötä
- olla usean tahon hyödynnettävissä (tulokset, tuotteet, ratkaisut)
- olla realistinen ja toteutettavissa (tavoitteet, rahoitus, resurssit, osaaminen).

Lisäksi hankkeella on oltava omistaja tai tilaaja, joka on sitoutunut hankkeen tavoitteisiin sekä on valmis toteuttamaan hankkeen aiheuttamat ja edellyttämät toiminnan muutokset.

### Yhteistyöryhmä

Yhteistyöryhmää työllistää laatustrategian uudistaminen, sillä koko ketjulta odotetaan kommentteja strategiapäivitykseen. Yhteinen päivitetty laatustrategia on valmiina todennäköisesti vuoden 2004 alussa, jonka jälkeen kukin toimiala laatii laatu työn toteuttamismallit. Näissä alakohtaisissa toteuttamismalleissa yhteiset tavoitteet puretaan mitattaviksi tavoitteiksi ja toimenpiteiksi.

### Viestintätyöryhmä

Työryhmä suunnittelee parhaillaan ensi vuoden toimintaa, pitäen mielessään viestinnän arvioinnin tulokset ja uudistumassa olevan laatustrategian. Laatuviestinnän strategiapäivän yhteenveto on saatavilla marja.innanen@mmm.fi. Ensi vuonna keskitytään aiempaa enemmän ketjun sisäiseen viestintään sekä kuluttajaviestintään.

## Alakohtaiset toimintamallit käytäntöön:

**"Laatutyö on otettu vakavasti osaksi toimintaa meijereissä",** iloitsee Elintarviketeollisuusliiton asiamies Marleena Tanhuanpää. Utinen sivulla 2.

### Elati -työryhmät (Elati = elintarviketalouden laatu tietojärjestelmän kehittämisohjelma)

Työryhmät ovat viime viikkoina uurastaneet Elatin tavoitteen, käytännön painopistealueiden sekä koordinoimattomien hankkeiden parissa. Tavoitellussa nivotaan yhteen eri tahojen odotukset. Ohjelman toteuttamista viranomaispuolella mietitään parhaillaan myös vuosien 2005 - 2008 toiminnan suunnittelussa.

### Viljely- ja tuotantotapa-asiain työryhmä

Hyvän tuotantotavan ohjeet viljalle ovat julkaisua vaille valmiit. Julkistaminen tapahtuu MTK:n ja ETL:n yhteistyönä loppuvuodesta. Julkaisua voidaan pitää suomalaisen viljantuotannon yleiskuvauksena kaikille viljan käyttäjille kuluttajat mukaan lukien. Julkaisu käännetään ruotsiksi. Englanniksi laaditaan kooste. Maidon laatu työn mallin etenemisestä voit lukea lisää sivulta 2.

Lisätietoja työryhmistä: marja.innanen@mmm.fi

## Uudet julkaisut

- *Retkiruokaopas*, tilaukset omakustannehintaan: sirpa.korhonen@mmm.fi

- *Foodchain* - Elintarvikkeiden ympäristövaikutukset, MMM julkaisuja 6/2003.

Tilaukset: lahetamo@mmm.fi

## Tulevat tapahtumat

- *Visio- ja uutispäivä 5.11. klo 9.30.* Kansallissali, Aleksanterinkatu 44, Helsinki. Uutta tietoa elintarvikealan kilpailukyyn rakentamisesta, käytännön tavoitteista ja työvälineistä. Tilaisuudessa julkaistaan Vuoden Maatila 2003.

Ilmoittautumiset: tiedotus@mmm.fi.

- *Elma - Helsingin maaseutumessut 21.-23.11.* Helsingin Messukeskus. Laaturketjulla osasto yhdessä Kuluttajaliiton ja Tiken kanssa.

## Muuta

Foodchain -tutkimushankkeen tulokset esiteltiin tiedotustilaisuudessa 15.10. Edistyksellisessä hankkeessa selvitettiin neljän elintarvikkeen tuotantoketjun ympäristövaikutukset. Tuloksista on erityisesti hyötyä yrityksille niiden suunnitellessa yhteiskuntavastuuseen ja tuotteiden kestävään kehitykseen liittyviä toimia. Lisätietoja: [www.mtt.fi/foodchain](http://www.mtt.fi/foodchain).

## Ihmisiä laatuketjussa

Laatunen esittelee jokaisessa numerossaan mielenkiintoisia ihmisiä, jotka tavalla tai toisella työskentelevät elintarvikkeiden laatuketjun parissa. Vuorossa on sertifiointiyhdistys Laatuvarman toiminnanjohtaja **Essi Laamanen**.

### Suomalainen ruoka sydämen asiana

Essi Laamanen valittiin Laatuvarman toiminnanjohtajaksi huhtikuussa. Laamanen on 27 -vuotias elintarviketieteiden maisteri. Hän työskentelee myös Hyvää Suomesta -ravintolatoiminnan koordinaattorina Finfoodissa.

#### *Mikä on tehtäväsi kansallisessa laatustrategiassa?*

– Laatuvarman tavoitteena on edistää kansallista laatustrategiaa. Tärkein tehtävämme on laatu järjestelmien sertifiointi. Todennamme myös tuotannonalakohtaisia sopimuksia ja arvioimme laatua edistäviä kilpailuja. Toisin sanoen Laatuvarma auttaa yritystä todistamaan, että tietyt väitteet laadusta toteutuvat.



#### *Mitä hyötyä on todennetusta laatu järjestelmästä?*

– Yritys saa todistuksen siitä, että asiat ovat kunnossa. Sertifiointilla varmistetaan, että laatu järjestelmä on osa yrityksen jokapäiväistä toimintaa. Se myös kannustaa toiminnan jatkuvaan parantamiseen. Käytännössä toimiva laatu järjestelmä vähentää työaikaa, parantaa kustannustietoisuutta ja antaa varmuutta valitusta suunnasta. Todennetulla laatu järjestelmällä voi jopa saada tuotteilleen lisähintaa.

#### *Mikä työssäsi motivoi?*

– Työn sisältö. Suomalainen laaturuoka on minulle sydämen asia. Tärkeää on myös hyvä ja innostava työyhteisö. Olen tiimipelaaja, saan intoa, tukea ja motivaatiota muilta ihmisiltä.

#### *Millaisia terveisiä haluat lähettää Laatusen lukijoille?*

– Laaturuoka ei synny sattumalta. Työssäni kohtaan päivittäin suomalaisen laatuketjun. Se tekee paljon työtä, että kuluttaja saa puhdasta, turvallista ja hyvältä maistuvaa ruokaa. Kuluttaja ei aina muista, mistä ruuan hinta muodostuu. Laadusta kannattaa maksaa.

Päätoimittaja: Marja Innanen  
Toimitussihteeri: Katja Leminen  
Uutiskirjeen tilaukset, peruutukset ja palaute:  
katja.leminen@finfood.fi  
Yhteistyössä Finfood - Suomen Ruokatieto ry

Jatka ketjua! Lähetä LAATUNEN eteenpäin.

## Uutinen

### Raaka-aineen laatu meijereiden tärkein voimavara

Meijeriala sai keväällä 2002 valmiiksi oman kansallisen laatutyön toimintamallinsa. Se antaa maidontuottajalle ohjeet siitä, miten tilan työskentely on järjestettävä, jotta maito täyttää lain vähimmäisvaatimusten lisäksi myös yhteisesti sovitut laatuvaatimukset. Toimintamalli on siis toinen porras elintarviketalouden kansallisessa kolmiportaisessa laatutyömallissa.

Suomen Meijeriyhdistyksen jäsenmeijerit haluavat rakentaa maidolle aukottoman ja jäljitettävän laatuketjun navetasta pöytään. Meijeriyhdistyksen johtaja Seppo Heiskanen korostaa, että maidon laatu on alan kulmakivi. – Ohjeilla halutaan varmistaa tuotteiden laatu ja tuotantoprosessien toiminta, hän sanoo.

### Maitotilat laatutyöhön vuoteen 2006 mennessä

Meijerialan laatumallissa on neljä osiota: laatusopimus meijerin ja maitotilan välillä, tilan tuotanto-ohjeistus, maidontuottajien laatu koulutus ja tilojen säännöllinen tarkastus. Tavoitteena on saada meijereiden lähes kaikki sopimustilat järjestelmällisen laatutyön piiriin vuoteen 2006 mennessä. Koulutus tavoitteena on, että 90 prosenttia tiloista on käynyt yksipäiväisen laatu koulutuksen ja 60 prosenttia viisipäiväisen koulutusjakson. Laatu järjestelmän tarkastuksia tulisi vuosittain tehdä meijerikohtaisesti vähintään viidellä prosentilla tiloista.

Valion laatuasiantuntija Ari Mäkelä kertoo, että jo 92 prosenttia yrityksen sopimustiloista on tehnyt laatusopimuksen ja saanut yksipäiväisen laatu koulutuksen. – Laatusopimusten määrää on vaikea nostaa sataan prosenttiin. Joka tapauksessa kaikki uudet, esimerkiksi sukupolvenvaihdoksen kautta meille tulevat tilat velvoitamme laatusopimuksen tekoon, Mäkelä selvittää. Valio on Suomen suurin meijeriyritys, joka hallitsee 80:tä prosenttia raaka maidon käsittelystä. – Laadusta hyötyvät kaikki: tuottaja, meijeri ja kuluttaja, Mäkelä vakuuttaa.

Laatumallin toteutumisesta tehtiin ensimmäinen yhteenveto Meijeriyhdistyksen hallituksen kokouksessa lokakuussa. Elintarviketeollisuusliiton asiamies Marleena Tanhuanpää sanoo toteuttamisen lähteneen hyvin liikkeelle. – Laatutyö on selvästi otettu meijereissä vakavasti osaksi toimintaa, Tanhuanpää sanoo.

Lisätietoja: Suomen Meijeriyhdistys, johtaja Seppo Heiskanen, puh. 1488 7230, seppo.heiskanen@etl.fi  
Suomen Meijeriyhdistys: [www.etl.fi](http://www.etl.fi)