



Lue myös
sivulta 2:

Maa- ja kotitalousnaiset kouluttavat tänä vuonna oppilaitoksissa
- tarkoitus on tutustua elintarvikkeiden pakkausmerkintöihin
ja laatuketjuun

2
2005

Laatunen

Elintarviketalouden
laatustrategian uutiskirje

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



• Työryhmien kuulumisia •

Swotteja ja toimenpide-ehdotuksia

Maa- ja elintarviketalouden eri tahoilla on vuosien varrella tehty vahvuudet - heikkoudet - mahdollisuudet - uhat -analyysseja ja analyysin pohjalta laadittu toimenpide-ehdotuksia. Lopuksi on ehkä tehty julkaisu ja asiaan liittyvä seminaarikin on pidetty. Sen jälkeen valittavan moni näistä ansiokkaista ja tasokkaista töistä on jäänyt laatikoiden ja hyllyjen täytteeksi. Toimenpiteet tehtyjen esitysten pohjalta ovat jääneet riittävän kattavasti priorisoimatta, suunnittelematta ja toteuttamatta.

Laatustrategian sihteeristö kokoaa tämän kevään aikana viime vuosina tehdyistä swot - analyysseistä, toimenpide-ehdotuksista ja muista lähdeaineistoista yhteenvedot. Niistä laatustrategian johto- ja työryhmissä seulotaan kohteet, joihin kansallisessa laatutyössä kannattaa keskittyä.

Tulevia työryhmien kokousaikoja

- 24.2. Porotalouden laatupäivä
- 9.3. HoReCa tukkukaupparyhmän ja ruokapalvelut -työryhmän yhteinen ideointitilaisuus
- 11.3. Laatujohtoryhmä
- 15.3. Yhteistyöryhmä
- 21.3. Tietojärjestelmätyöryhmä
- 23.3. Koulutustyöryhmä
- 8.4. Tuotantotapatyöryhmä

» Lisätietoja työryhmistä: arvo.alajoki@mmm.fi

• Muuta •

Laatuketju esittäytyy tukkutorilla 17.3.

Laatuketju on mukana Helsingin tukkutorilla järjestettävässä Helmi business to business - messutapahtumassa 17.3. Tapahtumaan on kutsuttu ruokahankinnoista päättäviä pääkaupunkiseudulta ja lähikunnista. Suomalaiset pientuottajat esittelevät tuotteitaan ja kokkimaajoukkueen jäsenet valmistavat tuotteista maistiaisia.

» Lisätietoja elina.nihtila@mmm.fi, johanna.peltola@finfood.fi

Laadusta järjestetään koulutusta ympäri maata

Maa- ja kotitalousnaiset kouluttavat tänä vuonna oppilaitoksissa pakkausmerkinnöistä. Tilaisuuksia on järjestetään 40 ja ensimmäinen pidetään maaliskuussa.

SEL ja Kunta-alan ammattiliitto jatkavat koulutuksia tänäkin vuonna lähiruuasta ja hankinnoista kuntien päättäjille ja elintarvikealan yritysten edustajille. Seuraava seminaari on maaliskuussa.

SHR kouluttaa ravintola-alan yrittäjiä ja esimiehiä laatutyöstä ja omavalvonnasta koko kevään ajan. Koulutuksia on kuukausittain eri paikkakunnilla.

Seuraavalla sivulla lisää Maa- ja kotitalousnaisten ja SEL:in koulutuksista

• Ihmisiä LaatuKetjussa •



Liisa Niilola on maa- ja kotitalousnaisten keskuksen toiminnanjohtaja ja Koti-lehden päätoimittaja. Maa- ja kotitalousnaisten neuvojaverkosto tekee laatutyötä maakunnissa.

Millä tavalla maa- ja kotitalousnaiset ovat mukana kansallisessa laatustrategiassa?
Valtakunnallisena neuvontajärjestönä Maa- ja kotitalousnaiset tekee laatuketjutyötä kuluttajien parissa. Viime vuonna viljan laatuketjussa puhuttiin teemalla Laatuviiljaa lautaselle. Tänä vuonna toteutetaan 40 oppilaitostapahtumaa, joiden aiheena ovat pakkausmerkinnät ja laatuketjutyö. Tuotteiden oikeasta säilytyksestä ja hygieenisestä käsittelystä puhutaan jatkuvasti.

Miten laatuketjun viesti otetaan kentällä vastaan?

Kuluttajat ovat kiinnostuneita yleensä ruokaan ja elintarvikkeisiin liittyvistä asioista ja tietoa tarvitaan yhä enemmän. Työ elintarvikeketjussa on erittäin mielekästä ja haastavaa.

Mitä asioita Opi pakkausmerkinnöistä -tilaisuuksissa käsitellään?

Tilaisuuksissa käydään läpi perusasioita pakkausmerkinnöistä ja mihin kuluttajien tulisi erityisesti kiinnittää huomiota. Samalla kerrotaan laatuketjutyöstä. Kokemus on osoittanut, että kuluttajat valitettavan huonosti osaavat tai viitsivät lukea pakkausmerkintöjä. Yhtenä syynä tähän on varmasti myös se, että merkinnät ovat usein pienellä tekstillä ja myös vaikeasti tulkittavia.

Minkälaisia tietoja itse katsot elintarvikepakkauksista?

Itse haluan tukea kotimaista ruoantuotantoa, siksi alkuperämaalla on merkitystä. Valmistus- ja lisäaineet silmäillen. Suolapitoisuuteen ja energiamäärään kiinnitän myös huomiota.

• Uutinen •

Lähiruokaseminaari herkullisten makujen ja paikallisuuden asialla

Vuoden ensimmäinen Suomen Elintarviketyöläisten Liiton (SEL) ja Kunta-alan ammattiliiton (KTV) järjestämä lähiruokaseminaari pidettiin Hämeenlinnassa tammikuun lopussa. Runsaan 20 puhujan joukko muodostui paikallisten elintarvikealan yritysten edustajista, kunnan päättäjistä sekä alueellista yrittäjyyttä tukevista tahoista. Yhteisenä tavoitteena on edistää lähiruokan kilpailukykyä. Vuoden aikana eri puolilla Suomea järjestettävät tapahtumat vievät eteenpäin myös LaatuKetjun viestiä.

Lähiruokaalla tarkoitetaan paikallista ruokaa, joka tuotetaan mahdollisimman lähellä omaa kuntaa. Lähiruokan tuottajien joukossa on paljon pienyrittäjiä, joiden yksilölliset tuotteet monipuolistavat paikallista ruokakulttuuria.

Lähiruokaa pitää markkinoida

Lähiruokan menestymisen kannalta avainasemassa ovat kunnallisista ruokapalveluista vastaavat henkilöt, paikalliset kuluttajat sekä alueelta saatavia raaka-aineita käyttävät ravintolat ja matkailuyrittäjät.

Lähiruokan menestyminen edellyttää aktiivisuutta sekä yrittäjiltä että hankintapäätöksistä vastaavilta. Ruokalistat on mahdollista suunnitella pitkälläkin aikavälillä kotimaista kasvukautta mukailen, ja painottaa valinnoissa niitä lähialueen raaka-aineita, jotka ovat parhaimmillaan. Tuoretuotteiden lisäksi myös jalostettujen tuotteiden tarjonta on kasvamassa. Yrittäjien kannalta verkostoituminen ja markkinointi ovat tärkeitä. Lisäksi on oleellista tuntea hankintalakiin ja tarjouskilpailuihin liittyvät toimintatavat.

» toimittaja: Elina Nihtilä

Laatunen

Päätoimittaja: Arvo Alajoki • **Toimitussihteeri:** Johanna Peltola

Uutiskirjeen tilaukset, peruutukset ja palaute: johanna.peltola@finfood.fi

Yhteistyössä Finfood - Suomen Ruokatieto ry

Jatka ketjua!

Lähetä Laatunen eteenpäin.

