

LaatunenElintarviketalouden
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!



• Ajankohtaista •

Uusi pohjoismainen ruoka –ohjelma edistämään pohjoista ruokakulttuuria



Uusi pohjoismainen ruoka -ohjelma on Pohjoismaiden ministerineuvoston hanke, jonka myötä luodaan yhteistä käsitystä pohjoismaisesta ruoasta ja ruokakulttuurista. Pohjoismaisia arvoja tuodaan esille yhdistämällä Pohjoismaiden vahvuudet gastronomiassa, ruokakulttuurissa, matkailussa, alueellisissa arvoissa, terveydessä, hyvinvoinnissa, elinkeinoelämän kehityksessä, raaka-aineissa ja elintarviketuotannon lisäarvon tuottamisessa. Ohjelman avulla aktivoidaan kansallisia toimijoita maiden rajat ylittävään yhteistyöhön. Ohjelman toimikausi on 1.1.2007–31.8.2009.

uusipohjoismainen ruoka

Ohjelman päätavoitteena on aktivoida pohjoismaiseen yhteistyöhön osallistuvat kansalliset toimijat edistämään, kehittämään ja tuomaan näkyville pohjoismaisten elintarvikkeiden ja pohjoismaisen ruokakulttuurin arvoja ja mahdollisuuksia. Ohjelman sisältö ja kohderyhmät ovat hyvin laaja-alaiset. Ohjelma antaa monia mahdollisuuksia vahvistaa yhteistyötä gastronomian, kulttuurin, matkailun, alueellisen elinkeinokehityksen sekä terveyden ja elintarviketuotannon alalla. Ohjelma tukee lisäksi hankkeita, jotka edistävät rannikko- ja maaseutujen kehitystä. Ohjelma puhuu myös terveellisen ja positiivisesti elämänlaatuun vaikuttavan ravinnon puolesta. Tärkeässä osassa ohjelmassa on pohjoismaisen muotoilun yhdistäminen pohjoismaiseen ruokaan ja ruokakulttuuriin. Ohjelmalla halutaan myös parantaa Pohjoismaiden kilpailukykyä ruoantuotannossa sekä edistää pohjoismaisten raaka-aineiden ja elintarvikkeiden monipuolisuutta ja markkinalähtöisiä innovaatioita.

Uusi pohjoismainen ruoka on avoin ohjelma, johon eri toimijat voivat osallistua ohjelman tavoitteita tukevilla hankkeilla. Pohjoismaiden ministerineuvoston ja sen laitosten osuudeksi on budjetoitu noin 3 miljoonaa euroa vuosiksi 2007–2009. Hankkeissa on oltava vähintään 50 % omarahoitusta. Hankkeissa tulee olla Pohjoismaista hyödynnettävyyttä, hyvä viestintäarvo ja vähintään kolme pohjoismaista osallistujamaata. Tuettavat hankkeet ovat yksivuotisia. Ohjelmasta ei tueta tutkimushankkeita. Hankkeiden haku-aika alkaa tn. huhtikuussa.

Ohjelmaan on valittu yksitoista lähettilästä, joiden tavoitteena on tehdä ohjelmaa tunnetuksi yhdessä Pohjoismaiden ministerineuvoston kanssa. Suomen lähettiläinä toimivat maa- ja metsätalousministeri Juha Korkeaoja ja keittiöpäällikkö Kim Palhus Laurea-ammattikorkeakoulusta.

Ohjelmaa johtaa ohjausryhmä, jossa on elinkeinoelämän, viranomaisten, gastronomian, tuottajien, kuluttajien, matkailualan sekä Pohjoismaiden ministerineuvoston edustajia. Suomen edustajina ohjausryhmässä ovat Elintarviketeollisuusliiton toimitusjohtaja Heikki Juutinen ja maa- ja metsätalousministeriön Laatuketjun koordinaattori Marja Innanen.

Lisätietoja: www.norden.org

Food quality certification -konferenssi Brysselissä 5. - 6.2. 2007 Kuluttaja hukassa merkkiviidakossa

EU-komission järjestämässä konferenssissa esitellyt tutkimukset osoittavat, että Suomessa on kansainvälisesti mitattuna harvinaisen vähän laatu-merkkejä ja kuluttajalle asti näkyviä ruoan laatu-järjestelmiä. EU:ssa on käytössä tällä hetkellä satoja järjestelmiä. Komission tutkimuksessa niitä listattiin yli 380, mutta todellinen luku lienee lähellä kahtasataa. Komission maatalouspääosaston järjestämään konferenssiin osallistui noin 400 ruoan laatu-järjestelmistä kiinnostunutta osanottajaa.

Kuluttajat tuntevat olevan hämillään kirjavassa merkkiviidakossa. Selkeyttääkseen tilannetta komissio tulee tekemään yhteiset suuntaviivat elintarvikkeiden laatu-järjestelmille ja -merkeille. Konferenssissa keskusteltiin jopa yhteisestä EU-tason laatu-merkistä, mutta se sai varauksellisen vastaanoton.

Laatu-järjestelmiä tehdään yleensä kahta eri kohderyhmää ja tarkoitusta varten. Ensinnäkin kuluttaja halutaan saada vakuutettua tuotteen laadusta, turvallisuudesta tai muista ominaisuuksista. Toisaalta ketju halutaan saada toimimaan paremmin ja tehokkaammin yhteisten pelisääntöjen mukaisesti.

Kuluttajan tarpeet erilaistuvat, ja osa kuluttajista on tullut yhä tiedostavammaksi ruoan suhteen. Laatu-standardit ovat yksi keinoista vastata kuluttajan huolenaiheisiin. Useissa maissa on ollut myös voimakas tarve nostaa kuluttajan luottamusta elintarvikeketjuun ja tehdä sitä kuluttajalle läpinäkyvämmäksi. Merkki on tae siitä, ettei kuluttajaa viedä harhaan. Kuluttajan on voitava luottaa näihin merkkeihin, ja tämän vuoksi lupauksen varmistus on tärkeää. Se mitä luvataan, on pidettävä.

Toinen näkökulma laatu-järjestelmiin on niiden tuoma hyöty ketjulle itselleen. Järjestelmät ovat keino kontrolloida ketjun sisäistä toimintaa sen tehostamiseksi. Monesti tavoitteena on myös elintarviketurvallisuuden varmistaminen. Laatu-järjestelmissä tuotetuissa tuotteista ei välttämättä makseta lisähintaa, mutta järjestelmien hyödyt tulevat toiminnan tehostumisesta sekä kustannusten alentumisesta. Komission selvitysten mukaan ketjun tehokkuutta ja turvallisuutta parantavien järjestelmien kysyntä ja menestyminen markkinoilla tulee jatkumaan.

Maatalouskomissaari Fischer Boel kiinnitti huomiota konferenssin loppuyhteenvedossa nykyisten merkkien ja järjestelmien parempaan ja tehokkaampaan viestintään. EU-maiden kansalaiset eivät tiedä riittävästi ruoan laatu-järjestelmistä ja -merkinnöistä eivätkä osaa erottaa niitä toisistaan. Lisäksi hän lupasi, että komissio tutkii paremmin nykyisten laatu-järjestelmien taloudelliset hyödyt ja kehittää selvät yhteiset ohjeistukset ruoan laatu-järjestelmille. Maatalouskomissaari korosti, että kaikenlaista ruoan laatu-järjestelmiin liittyvää byrokratiaa tulee vähentää.

Konferenssin esitykset ja komission tutkimukset:

http://ec.europa.eu/agriculture/events/qualityconference/index_en.htm

<http://foodqualityschemes.jrc.es/en/index.html>

