

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 hyväksyi 1.3 kokouksessaan seuraavan hankkeen:

ProAgria MKL, Suomen Rehu Oy,
Kemira GrowHow: Viljatuotannon kehittäminen, jatkohanke

Tiedossa olevia laatu strategiaan liittyvien työ- ja muiden ryhmien kokousaikoja:

- 17.3. Tuotantotapatyöryhmä
- 19.3. Laatu strategian yhteistyöryhmä
- 25.3. Koulutustyöryhmä
- 2.4. Ruokapalvelut -työryhmä
- 5.4. Ympäristötyöryhmä
- 19.4. Laatujohtoryhmä
- 29.4. Ruokapalvelut -työryhmä
- 14.6. Laatujohtoryhmä

Lisätietoja työryhmistä: arvo.alajoki@mmm.fi

Ihmisiä laaturketjussa

Laatunen haastatteli tällä kertaa Suomen Kuntaliiton ja sairaanhoitopiirin omistaman konsultointi-, kehittämis- ja tutkimusyhtiö Efektian **Marja-Liisa Dahlstedtia**.

Ruokapalvelujen puolesta Laatu strategiasa



Dahlstedt toimii Efektiasa ruokapalvelualan konsulttina, järjestää valmennustilaisuuksia ja kehittää ruokapalveluala yhdessä Kuntaliiton kanssa.

Ruokapalvelut osana laaturketjua:

"Ruokapalveluilla ei ole varaa jäädä laaturketjön ulkopuolelle",

korostaa Laatuvarman toiminnanjohtaja Essi Laamanen

Lue lisää sivulta 2.

Mikä on tehtäväsi kansallisessa laatu strategiasa?

Olen mukana ruokapalvelun laaturketjössä. Siinä tuon näkemyksiä erityisesti kunta-alan päiväkotij- ja kouluruokailun sekä sairaanhoidon ja muiden hoitolaitosten ruokapalvelun erityispiirteistä. On tosi tärkeää, että vuonna 2003 myös ruokapalvelu pääsi mukaan kansalliseen laatu strategiatyöhön.

Lisäksi olen mukana ruokapalvelutyöryhmän edustajana yhteistyöryhmässä, joka tällä hetkellä käsittelee laatu strategian uudistamishdotuksia.

Miksi ruokapalvelualan toimijan kannattaa olla mukana laaturketjössä?

Kansallisessa laatu strategiasa luvataan suomalaisille aukoton laaturketju pelloilta pöytään. Ruokapalvelu haluaa tarjota asiakkailleen turvallisia ja laadukkaita palveluja. Laaturketjöstä auttaa huomioimaan mahdolliset heikot lenkit omassa toiminnassa ja siten täydentämään toiminnan kivijalkana olevaa omavalvontaa.

Miten laaturketjöstä näkyy esimerkiksi henkilöstöravintolassa lounastavalle ruokailijalle?

Toivottavasti se näkyy kaikessa toiminnassa sujuvuutena, hyvänä laatu na ja palveluna ja ylipäättänsä asiakkaan toiveiden huomioon ottamisena. Tarjottavan ruoan sisällöstä, erityisesti raaka-aineiden alkuperästä tietävä asiakaspalvelun ammattilainen on mielestäni laaturketjön paras tuntomerkki.

Millaisia terveisiä haluaisit lähettää Laatusen lukijoille?

Pidetään huolta, että yhteistyöllä saadaan aikaan hyvää laatu a elintarvikkeisiin ja ruokapalveluun.

Uudet julkaisut

Elintarviketalouden kansallisen laatu strategian väliarviointi alkutuotannon osalta. Loppuraportti. MMM:n julkaisuja 5/2004.

Tilaukset: arvo.alajoki@mmm.fi

Vilja-alan yhteistyöryhmän Fingrainin Baltia-seminaarin 10.3.04 tiivistelmää ja johtopäätöksiä voi kysellä Päivi Tähtiseltä, paivi.tahtinen@mmm.fi

Muuta

Alkutuotantoa arvioitiin seminaaris- sa 8.3.2004

Seminaari "Laatustrategian väliarviointi alkutuotannon osalta" pidettiin MMM Voimatalossa Helsingissä 8.3. Prof. **Petri Ollila** esitteli Konsultti-toimisto Terran tekemän arvioinnin tulokset ja tutkija **Pasi Voutilainen** MTT:n laatu-koulutuksen vaikuttavuusarvioinnin tulokset.

Kansallista laatustrategiatyötä pidettiin tärkeänä ja merkittävänä. Työtä on syytä jatkaa ja laajentaa kattamaan koko elintarvike- ja ruokaketju.

Lähtöleveys haasteina on korostaa:

- Vaikuttavuutta ja sen mittaamista
- Suunniteltuja, konkreettisia toimenpiteitä, joilla haluttu vaikutus saadaan aikaiseksi
- Jatkuvuutta ja jatkuvan kehittämisen periaatetta
- Markkina- ja kuluttajalähtöisyyttä
- Elintarvikeketjun ja erityisesti ketjun rajapintojen yhteistyötä
- Hyvää hankeohjausta
- Runsaan tiedon parempaa hyödyntämistä
- Hyvien kansallisten tuotantotapojen jatkuvaa määrittämistä toimialoittain

Näitä asioita on toki suunniteltu ja toteutettu niin yritys- kuin kansallisella tasolla, mutta monilta osin kansallinen laatu työ on vielä alkuvaiheessa. Positiivista on se, että kansallinen kilpailuetu koetaan yhä laajemmin tavoittelemisen arvoiseksi asiaksi, joka antaa hyvän pohjan yritykselle kehittää omaa kilpailukykyään.

Elintarviketalouden kansallisen laatustrategian väliarviointi alkutuotannon osalta on julkaistu MMM:n julkaisusarjassa (5/2004) ja sitä saa ilmielmin tilata Arvo Alajokielta sähköpostitse.

Lisätietoja: arvo.alajoki@mmm.fi

Baltia-seminaari 10.3.2004

Baltian EU-jäsenyys ei ole suuri uhka Suomen elintarvikesektorille, todettiin Baltian maatalouden kehitysnäkymät -tutkimuksen päätöseminaarissa 10.3.2004 Pellervo-instituutissa. Tutkimuksen tilaajana oli Vilja-alan yhteistyöryhmän Fingrain.

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.

Fingrain (vilja-alan yhteistyöryhmä) on valtion ja yksityisten yritysten yhteisrahoitteinen organisaatio, jonka tavoitteena on ylläpitää, kehittää ja edistää kansallisen viljantuotannon kilpailukykyä. Vilja-alan yhteistyöryhmä on osa kansallista laatustrategiaa.

Lisätietoja: päivi.tahtinen@mmm.fi, www.fingrain.fi

Uutinen

Ruokapalvelut arvossaan osana laatu ketjua

Ruokapalveluilla on keskeinen asema suomalaisessa ruuan laatu ketjussa. Syksyllä perustettu laatu työryhmä toi ruokapalvelut voimakkaasti mukaan kansalliseen laatu strategiaan. Strategian väliarvioinnissa kiitettiin, että ruokapalvelujen mukaantulo paikkasi suuren aukon.

Laatu työ on muutakin kuin omavalvontaa

– Ruokapalveluilla ei ole varaa jäädä laatu työön ulkopuolelle, painottaa sertifiointiyhdistys Laatuvarman toiminnanjohtaja **Essi Laamanen**. – Menestyvät yritykset ponnistelevat määrätietoisesti kohti asetettuja tavoitteita. Laatu työ on lyhyesti juuri sitä.

Omavalvonnalla taataan turvallisuus, mutta pidemmälle ulottuvassa laatu työssä on muitakin etuja. Hävikin pieneneminen ja ajansäästö näkyvät selvästi. Työntekijät motivoituvat, kun oman toiminnan tulokset huomaa.

Sertifioinnilla apua laatu työhön

Laamanen haluaa innostaa jatkuvaan parantamiseen. – Toivon, että ruokapalvelut haluavat lähteä aktiivisesti mukaan laatu työhön. Vaativat asiakkaat ovat paras kannustin. Tarvitaan kuitenkin myös jatkuvaa kehittämistä tukevia järjestelmiä ja todennukaisia laatu kriteereitä. Tässä laatu strategian ruokapalvelujen työryhmällä on tärkeä rooli, hän toteaa. – Sertifioinnista on paljon apua laatu työssä. Sertifiointi on lupaus asiakkaalle ja sidosryhmille. Samalla se antaa kimmokkeen jatkuvaan parantamiseen.

Lisätietoja sertifioinnista:

essi.laamanen@finfood.fi,
www.finfood.fi/laatuvarma

Lisätietoja ruokapalvelujen työryhmästä:

johanna.peltola@finfood.fi, www.laatu ketju.fi

Toimittaja: Katja Leminen