



Lue myös
sivulta 2:

Mestari Markus matkaa kirjassaan pientuottajien luokse
"Kuluttajat mieltävät lähiruuan laadukkaaksi ja pienimuotoiseksi tuotannoksi",
kertoo tutkimuspäällikkö Johanna Mäkelä

3
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 •

Lähellä, mutta kuitenkin vielä niin kaukana

Helsingin Tukutorilla pidettiin 17.3. Makuhelmiä maakunnista -messutapahtuma, jossa esitettiin useita puheenvuoroja lähellä tuotetun ruoan ja suomalaisen ruokakulttuurin puolesta. Näytteillä oli erityyppisiä pääkaupunkiseudun markkinoille pyrkivien pienvalmistajien tuotteita, joista osa oli parasta gourmet-luokkaa.

Tätä kirjoittavaa kuluttajaa jäi harmittamaan vain se, että ehdottomasti parasta maistamaani ryynimakkaraa voi tällä hetkellä ostaa vain yrityksen omasta myymälästä Iitistä. Toisaalta hyvä edes niin - poikkean siellä sitten Iitin ohi ajaessani, jos myymälä on silloin auki.

Vuonna 2003 julkaistussa "ETU 2030, Elintarviketalouden reunaehdot vuoteen 2030 mennessä" lanseerattiin käsite oppiva ruokajärjestelmä, joka yhdistää globaalin tuotannon ja teknologian edut, hyödyntää lähellä tuotetun ruokajärjestelmän taloudelliset, sosiaaliset, logistiset ja ekologiset edut ja ottaa vielä kuluttajien arvostukset ja odotukset huomioon. Tuo tukutorin tapahtuma osoitti, että olemme ehkä orastavalla tiellä kohti oppivaa suomalaista ruokajärjestelmää.

Laatustrategian työryhmien kokouksia:

- 21.3. Tietojärjestelmätyöryhmä
- 23.3. Koulutustyöryhmä
- 8.4. Tuotantotapatyöryhmä
- 4.5. Viestintätyöryhmä
- 24.5. Yhteistyöryhmä
- 3.6. Laatujohtoryhmä

» Lisätietoja: arvo.alajoki@mmm.fi

• Uutinen •

"Maatalous tekee Euroopan" - Ranskan maatalousnäyttely 2005

Maaseutu ja kaupunki kohtasivat konkreettisesti Pariisin keskustassa helmi-maaliskuun vaihteessa järjestetyssä Salon International de l'Agriculture -maatalousnäyttelyssä. Vuosittain pidettävä Ranskan maatalouden ykköstapahtuma on kokoluokaltaan valtava. Paikalliseen tapaan maatalouden käsite ymmärretään erittäin laajasti.

Seitsemässä monikerroksisessa messuhallissa oli mahdollisuus tutustua niin eläimiin, kasveihin kuin jalostettuihin elintarvikkeisiinkin useasta eri näkökulmasta. Lisäksi viranomaiset, alan järjestöt ja oppilaitokset jakoivat ajankohtaista tietoa. Tänä vuonna uusimmat Euroopan unionin jäsenvaltiot esittelivät maatalouttaan näyttävästi.

Yli 700 000 messuvierasta keräävän näyttelyn ilmapiiri oli miellyttävän välitön. Tapahtuman antiin tutustui ammattilaisten lisäksi myös huomattava määrä tavallisia ranskalaisia. Tänä vuonna sloganiksi oli valittu "Maatalous tekee Euroopan" - ja siltä se ainakin Pariisissa tuntui ja vaikutti.

» toimittaja: Elina Nihtilä

HK:lle vuoden kuluttajateko -palkinto

Suomen Kuluttajaliitto on myöntänyt Vuoden kuluttajateko 2004 -palkinnon HK Ruokatalo Oyj:lle. HK sai palkinnon pakkausten luettavuuden parantamisesta. Uusissa pakkausmerkinnöissä päivämäärämerkintä, ravitsemuksellinen laatu sekä säilytyslämpötila ja alkuperä ovat näkyvästi esillä tuotteen kannessa. Kuluttajaliiton vuosittainen palkinto osoitetaan tahoille, jotka ovat toimineet kiitettävästi suomalaisten kuluttajien hyväksi

» Finfood Uutistoimitus

Laatuketju mukana Markuksen ruokamatkassa

Keittiömestari **Markus Maulavirran** uudessa keittokirjassa Mestari Markuksen ruokamatka (Otava), tutustutaan pientuottajiin, joille ruuan laatu on sydämen asia. Kirjan tekstit, houkuttelevat kuvat ja ruokaohjeet tuovat kuluttajien tietoisuuteen suomalaisen Laatuketjun sekä keskeiset ruuan laatutekijät maun, alkuperän, turvallisuuden ja jäljitettävyyden.



Laatusen haastattelussa on tällä kertaa VTT **Johanna Mäkelä**, Kuluttajatutkimuskeskuksen Kuluttajat Elintarviketaloudessa -tutkimuskokonaisuuden tutkimuspäällikkö.

• Ihmisiä Laatuketjussa •

Minkälaisia laatustrategian kannalta mielenkiintoisia tutkimushankkeita kuluttajatutkimuskeskuksessa on käynnissä?

Päättäjät, kuluttajat sekä lähi- ja luomuruoka, mahdollisuuksia PK-sektorille –hankkeessa tarkastellaan eri tahojen näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Laatu ja vastuu elintarvikeketjussa -tutkimus toteutetaan yhteistyössä MTT:n kanssa. Siinä pohditaan elintarvikeketjun toimijoiden käsityksiä elintarvikkeiden laadusta ja vastuukysymyksistä. Kuluttajien ruokavalinnat ja arkiset toimintatavat -projektissa pohditaan, mitkä tekijät vaikuttavat kuluttajien elintarvikevalintoihin. Kaikkien näiden hankkeiden loppuraportit julkaistaan tämän vuoden lopulla.

Miten kuluttajat suhtautuvat lähiruokaan Lähi- ja luomuruokatutkimuksen mukaan?

Tutkimuksen mukaan lähiruoka on kuluttajille kotimaista ruokaa, joka on tuotettu lähellä ostopaikkaa. Jakeluketjussa on vähän väliportaita ja kuljetusmatkat ovat lyhyitä. Useimmiten lähiruokatuotteisiin liitetään myös laadukkuus ja pienimuotoisuus. Aidoimpana lähiruokana pidetään pienten tuottajien ja yritysten tuottamia ja jatkojalostamia tuotteita, jotka ovat "käsintehtyjä" ja yksilöllisiä. Merkittävä on myös kuluttajien aluetaloudellinen näkökulma. Ostamalla oman paikkakunnan tuotteita halutaan tukea oman kotiseudun yrittäjiä ja työllisyyttä.

Minkälaisena näet lähiruuan tulevaisuuden?

Lähiruoasta voisi kehittyä kiinnostava vaihtoehto globalisoituvan talouden muulle tarjonnalle. Osalle kuluttajille lähiruoka ei ole vain makua tai laatua, vaan sen suosiminen nähdään kannanottona oman asuinalueen talouden tukemiseen.

Miten laatustrategia voisi mielestäsi parhaiten tukea pienyrittäjyyttä ja lähiruokaa?

Jo aikaisempien tutkimusten perusteella tiedämme, että suomalaiset arvostavat kotimaista ruokaa. Siksi myös lähiruoka kiinnostaa. Tutkimuksemme alustavien tulosten perusteella saatavuus ja myös tunnistettavuus koettiin pulmallisiksi. Vaikka lähiruoka on lähtökohtaisesti kotimaista, on sen voima paikallisuudessa. Koska yksittäisen yrityksen tavoitteena eivät voi olla kaikki Suomen kaupat, olisi mietittävä keinoja tukea pääsyä alueellisille markkinoille.

Suomessa on jo monia elintarvikkeisiin liitettäviä merkkejä, mutta silti voisi vielä pohtia valtakunnallisen lähiruokamerkin mahdollisuutta. Se auttaisi kuluttajia tunnistamaan lähiruokatuotteet.

Laatunen

Päätoimittaja: Arvo Alajoki • Toimitussihteeri: Johanna Peltola
Uutiskirjeen tilaukset, peruutukset ja palaute: johanna.peltola@finfood.fi
Yhteistyössä Finfood - Suomen Ruokatieto ry

Jatka ketjun!

Lähetä Laatunen eteenpäin.

