



Lue myös
sivulta 2:

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!



• Vieraskynä •

Laatumerkit menekinedistäjinä



Kotimaisten elintarvikkeiden turvallisuutta ja hyvää peruslaatua pidetään nykyään itsestään selvänä eikä niillä tunnu enää olevan erityistä merkitystä kansallisina kilpailutekijöinä. Suomalainen kuluttaja luottaa yritysten ja valvontaviranomaisten yhteistyöhön laatutyössä. Luottamusta lisää vielä se, että tuotteissa on usein tunnus kotimaisuudesta. Varsinaisia laatumerkkejä, jotka perustuvat erityislaatuun ja laadunvalvontaorganisaatioiden varmentamiin laatujärjestelmiin on Suomessa hyvin vähän.

Monissa muissa Euroopan maissa tilanne on erilainen. Yrityksen hyvin toimiva ja arvioitu omavalvonta, tuotteiden turvallisuus ja erityislaatu halutaan kertoa kuluttajille erityisellä laatumerkillä. Merkin käyttöehdot ja arvioinnin suorittaa ulkopuolinen laatujärjestelmien asiantuntijataho. Arviointien suorittajienkin pitää olla erityisesti tehtävään hyväksytyjä eli akkreditoituja. Yritykset maksavat näistä arvioinneista - lopullisen laskun maksaa luonnollisesti kuluttaja.

Laatujärjestelmien asemaa ja laatumerkkien käyttöä arvioidaan parhaillaan EU:n toimesta. Laadunvarmistus eli sertifiointijärjestelmiä on käytössä useita ja niiden taso ja vaatimukset vaihtelevat. Järjestelmien ja merkkien runsaslukuisuus ja erilaisuus voivat hankaloittaa kuluttajien päätöksentekoa ja vaikuttaa merkkien uskottavuuteen. Arvioinneissa on tullut esille yhteisten periaatteiden tarve. Samalla keskustellaan laatujärjestelmien kustannuksista. Seminaareissa esitetään kysymyksiä maksetaanko laatujärjestelmän arvioinnista kahteen kertaan, kun myös viranomaisten suorittama elintarvikevalvonta on muuttunut maksulliseksi.

Meilläkin on tullut ajankohtaiseksi pohtia riittääkö pelkkä kotimaisuuden korostaminen kilpailukeinoksi. Ainakaan vientimarkkinoilla suomalaiset alkuperämerkit eivät ole riittäviä. Ulkomaalaiset kauppatuotteet tulevat myös meillä vaatimaan tavaroiden toimittajilta laatujärjestelmien virallista sertifiointia.

Pirjo-Liisa Penttilä

Kehityspäällikkö

Maa- ja metsätalousministeriö

Lisätietoja:

"Final report. Food supply chains dynamics and quality certification; National report Finland"
<http://foodqualityschemes.jrc.es>

"Elintarvikkeiden menekinedistäminen ja laatumerkit", Penttilä
www.laatuketju.fi

Food design yhdistä ruoan ja muotoilun

Tyylikäs ja selkeä suomalainen muotoilu esiintyy edukseen kansainvälisesti, oli sitten kyse astioista tai matkapuhelimista. Myös Ruoka ja design voidaan yhdistää monella eri tavalla. Kyseessä on monipuolinen kenttä, jolla on tilaa useille uusille ideoille. Parhaat ja yllättävimmät keksinnöt ovat epäilemättä vielä tulossa. Tälläkin alalla kotimainen laaturuoka on vahvoilla - sen lisäksi, että suomalainen ruoka on herkullista, se myös näyttää hyvältä.

Toblerone-suklaa ja Pringles-perunalastut ovat ulkomaisia esimerkkejä onnistuneesta teollisesta food designistä. Kyseiset tuotteet tunnistetaan maailmanlaajuisesti jo pelkän muotonsa perusteella. Suomalaisissa juureksissa voisi olla ainesta vastaavanlaiseen tuotekehitykseen. Terveellisiksi välipaloiksi mainiosti sopivien pikkuporkkanoiden kohdalla on jo päästy menestyksekkäästi vauhtiin.

Leivonnaisten päällä on totuttu näkemään tuotteen valmistaneen konditorian logo esimerkiksi suklaasta muotoiltuna. Herkulliset logot ovat siirtymässä myös liike-elämän tapahtumiin osana kokonaisvaltaista viestintää. Yritysten omia logoja kirjaillaan ruokalajeihin entistä useammin illalliskutsuilla ja yritystilaisuuksissa niin kastikkeilla kuin sokerikuorrutteillakin.



Ruoka ja muoti

Oma lukunsa on pariisilainen tavaratalo, joka uudisti vaateosastoaan viime syksynä. Uuden osaston markkinoinnissa käytettiin apuna tunnustusta saaneiden muodinluojien suunnittelemaa vaatteiden muotoisia keksejä ja kakkuja. Tarjolla oli muun muassa Sonia Rykielin paitoja ja Marc Jacobsin kenkiä. Vaatteet olivat syötävän hyviä, ja katteet epäilemättä kohdallaan.

Tavatonta ei myöskään ole se, että taiteilijat kokkaavat näyttelyissä, ja vastaavasti ammattikokit saattavat esiintyä taidemuseoissa.

Muotoilun ja ruoan yhdistymisestä kertoo osaltaan suuntaus, jonka mukaan lähes kaikissa huonekalu- ja sisustusliikkeissä on nykyään vähintäänkin tyyliin sopiva kahvila, jonka ruokalajit noudattavat myymälän henkeä.

Suomalainen muotoilu tunnetaan hyvän maun synonyyminä

Suomalaisen ruoan perusta on puhtaissa luonnontuotteissa ja raaka-aineissa, aidoissa mauissa ja pohjoisessa ilmastossa. Keittiössä näkyvät itäisen ja läntisen kulttuurin vaikutteet, jotka lisäävät kotimaisen ruoan eksotiikkaa. Ainutlaatuisia perinneruokia modernisoidaan muodikkaassa vintage-hengessä. Ihmisten ruokavalinnat kertovat aikaisempaa useammin arvomaailmasta, elämäntyylistä ja identiteetistä.

Kaikki tämä viittaa siihen, että halutessaan Suomi voi tulevaisuudessa olla merkittävä tekijä myös food designin saralla. Suomalainen muotoilu on jo nyt synonyymi hyvälle maulle. Perinteet velvoittavat!

Teksti: Elina Nihtilä

Kuva: Timo Villanen/ LaatuKetjun kampanja

