

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

Tiedossa olevia laatustrategian työryhmien kokousaikoja:

- 19.4. Laatujohtoryhmä
- 21.4. Viestintätyöryhmä
- 29.4. Ruokapalvelutyöryhmä
- 29.4. Tuotantotaparyhmä
- 6.5. MMM:n rahoittamien kuluttajahankkeiden ohjausryhmän 1. kokous
- 19.5. Yhteistyöryhmä
- 1.6. Koulutustyöryhmä
- 14.6. Laatujohtoryhmä

Lisätietoja työryhmistä: arvo.alajoki@mmm.fi

Yhteistyöryhmä hyväksyi 19.3 kokouksessaan Elintarviketalouden kansallisen laatustrategian uudistetun version.

Strategiassa puhutaan elintarviketaloudesta, joka koostuu elintarvikeketjusta ja sitä tukevista toiminoista. Näitä ovat muun muassa viranomaiset, tutkimus, koulutus ja neuvonta.

Visiossa ilmaistaan kuluttajan halu saada suomalaisia elintarvikkeita ja luottamus suomalaiseen elintarvikeketjuun, jonka kilpailukyky on markkinoilla vahva. Visiossa korostetaan koko elintarviketalouden yhteistyötä kuluttajaa varten.

Keskeiset arvot ovat toiminnan vastuullisuus, asiakkaan tyytyväisyys ja kannattavuus. Laadun tasot ovat edelleen kuvattu kolmessa portaassa. Laatustrategian avulla tavoitellaan vastuullista toimintatapaa, kansallisen elintarvikeketjun kilpailuetua, toimijoiden kilpailukykyä ja kuluttajien hyvää tietoisuutta suomalaisen elintarviketalouden laatu työstä.

Laatustrategian toteutuminen ilmenee toimialakohteisissa dokumentoiduissa ja todennettavissa hyvän tuotantotavan ja laatu työn toimintamalleissa, joita luodaan ja kehitetään hankkeissa ja työryhmissä. Niistä lisää myöhemmissä Laatusen numeroissa.

Koululaiset tutustuvat laatu työhön

Mistä syntyy hyvä ruoka -kilpailuun osallistui nuoria ympäri Suomen

Lue lisää sivulta 2

Laatustrategia on luettavissa [www-sivulla laaturketju.fi](http://www.laaturketju.fi) tai sen voi tilata sähköpostitse arvo.alajoki@mmm.fi

Tulevat tapahtumat

Zoonoosistrategiaseminaari 5.5.2004

MMM:n asettama pysyvä zoonoosityöryhmä järjestää 5.5.2004 klo 12.00-16.00 zoonoosistrategiaseminaarin Helsingissä. Seminaari paikka on Säätytalo, Snellmaninkatu 9-11.

Seminaarissa keskustellaan Suomen zoonoosistrategian 2004-2008 toimenpide-ehdotusten toteuttamisesta. Käsiteltäviä aiheita ovat mm. zoonoosien torjuntatyön kehittäminen eri sektoreilla, tärkeimmät prioriteetit zoonoositoiminnassa, zoonoosiin liittyvän tutkimusrahoituksen näkymät lähitulevaisuudessa sekä zoonosikeskuksen perustaminen Suomeen.

Tilaisuuteen on vapaa pääsy. Ilmoittautumiset 30.4.2004 mennessä Aune Kahelinille, aune.kahelin@mmm.fi, fax: (09) 160 53338.

Lisätietoja seminaarista antaa **Terhi Laaksonen**, terhi.laaksonen@mmm.fi, puh. (09) 160 52782.

Seminaarin tarkempi ohjelma on internetissä <http://www.mmm.fi/el/ter/tarttuvat>

Muuta

Laatu työ etenee pohjoisessa

Laatu strategian esittäytymis- ja alustustilaisuus pidettiin Pohjois-Pohjanmaan TE-keskuksessa Oulussa 11.3.

MMM, TE-Keskus, ProAgria, Valio, Ingman, A-tuottajat, Snellman ja viljelijät esittelivät kokemuksiaan, näkemyksiään ja odotuksiaan laatu työstä. Todettiin, että edistymistä on viime vuosina tapahtunut paljon, mutta yhteistä työtä konkreettisempien tuloksien saavuttamiseksi on vielä tehtävä.

Laatuketjun osastolla Gastromessuilla 17.3.–19.3. Laatuketju-kyselyyn vastasi yli tuhat messuvierailijaa. Kyselyn palkintona olleen illalliskortin Ravintola Nokkaan voitti **Matti Isoehtälä**. Kuinka voisit parantaa laatua omassa työssäsi? -gallupin vastauksiin voi tutustua www.laatuketju.fi -sivuilla.

Ihmisiä laatuketjussa

Laatunen esittelee elintarvikkeiden laatuketjun parissa toimivia ihmisiä. Tässä numerossa haastatellaan **Timo Jaakkolaa**.

Laatukoulutusta maanviljelijöille



Agronomi, MMM Timo Jaakkola on mouhijärveläinen maanviljelijä ja ProAgrian Pirkanmaan maa-seutukeskuksen kouluttaja.

Mikä on tehtäväsi kansallisessa laatustrategiassa?

Toimin vuoden 2004 alusta koulutustyöryhmän puheenjohtajana

Mitä etuja laatujärjestelmään siirtyminen tuo maaseutuyrittäjälle?

Laatujärjestelmä tuo ennen kaikkea hyvän työvälineen yrityksen johtamiseen. Johtamisen tarve korostuu yrityskoon kasvaessa ja yrittäjältä tarvitaan osaamista, joka aiemmin voitiin ohittaa hyvin kevyesti. Käytännön esimerkit kertovat tulosten parantumisesta ja virheiden vähentymisestä. Laatujärjestelmä on kuin mikä tahansa työväline eli hyödyt syntyvät vasta aktiivisessa käytössä.

Millä keinoin laatuosaamista pidetään yllä koulutuksen jälkeen?

Päävastuu osaamisen ylläpidosta on aina yrittäjällä itsellään - palveluita kyllä löytyy. ProAgria ja yhteistyöyritykset tarjoavat laatutiloille ja -yrityksille suunnattuja koulutuksia. Halukaille tarjotaan myös laatujärjestelmän vuosiauditointeja, joihin on kehitetty uusi tiiviisti yrityksen käytännön toimintaan ja tuloksiin kytketty lähestymistapa.

Millaisia terveisiä haluaisit lähettää Laatusen lukijoille?

Näin keväällä on hyvä puhdistaa vanhat tahmeat vaseliinit ja laittaa notkeammat öljyt laatuketjuun - ja sitten vain polkemaan!

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

Jatka ketjua! Lähetä LAATUNEN eteenpäin.

Uutinen

Laatuketju houkuttelee koululaiset hyvän ruuan maailmaan

Laatuketju haluaa kertoa koululaisille, mistä hyvä ruoka on tehty. Koululaiskampanjaan liittyvään Mistä syntyy hyvä ruoka -kilpailuun osallistui nuoria ympäri Suomen.

– Laatuketju-asiaa halutaan tuoda tunnetuksi koululaisten keskuudessa, ovathan he tulevaisuuden päättäjiä, kertoo tiedottaja **Johanna Peltola**.

– Kannustamme nuoria ottamaan selvää siitä, mistä ruoka tulee. Valtakunnallisella kilpailulla tarjottiin mahdollisuuksia omaan tekemiseen ja kokemiseen ruuan parissa.

Monipuolisesti ja kekseliäästi kouluruuan historiasta

Peruskoulun 7.–9. luokille tarkoitettu Mistä syntyy hyvä ruoka -kilpailu järjestettiin Laatuketjun, Finfood Koulupalveluiden ja Nuorten Akatemian yhteistyönä. Voiton vei kotitalousryhmä Kangasalan Harjun koulusta. Monipuolisen ja kekseliään voittajaprojektin aiheena oli "Kouluruoka ennen ja nyt". Kunniamaininnat menevät Simon yläasteelle ja Ouluun Toppilan yläasteelle.

Työt arvioi Finfoodin, Nuorten Akatemian ja nuorten edustajista koottu raati, joka piti kilpailua tasokkaana. Raati totesi, että työt henkivät suomalaisen ruuan arvostusta ja yhdessä tekemisen iloa.

Netissä voi pelata tietoa ruuan laadusta

Laatuketjun koululaiskampanja näkyy myös internetissä. Verkkosivuilla on tietoa sekä opettajien ja oppilaiden käyttöön, tulostettavia tehtäviä ja projektityöehdotuksia. Nettipeleissä pääsee seuraamaan elintarvikkeiden matkaa laatuketjussa maatalta kauppaan ja kuluttajalle asti. Paitsi mukavaa ajanvietettä, pelit tarjoavat myös aimo annoksen tietoa ruuan laadusta.

Peltolan mukaan suunnitteilla on lisää pelejä.

– Nettipelejä voi käyttää opetuksen tukena monissa oppiaineissa, Peltola kertoo.

Toimittaja: Katja Leminen