



Lue myös
sivulta 2:

Naantalın kylpylän ravintola palkittiin Suomen miellyttävimpänä

Laatuketjun kuluttajakampanja näkyy ensi syksynä ostoskärkyissä

4
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 •

Sähköisiä ohjeistoja

Laatuketjun omavalvonta- ja HACCP -hankkeiden tarkoituksena on parantaa suomalaisen omavalvonnan yhtenäisyyttä ja edistää sähköisen tiedonkäsittelyn mahdollisuuksia laatutyössä.

Elintarviketeollisuusliiton järjestämässä HACCP seminaarissa 15.4. elintarviketeollisuuden kuuden toimialan sekä kaupan ja ravintoloiden edustajat esittelivät omavalvonta- ja HACCP-kehittämishankkeitaan. Lisäksi seminaarissa ratkottiin yhdessä viranomaisten kanssa terminologian ja ohjeistojen ongelmakohtia. Lähitulevaisuuden tärkeä kehityssuunta on ohjeistojen, raportoinnin ja kirjausten siirtyminen www-sivustoille, josta ne ovat toimijoiden hyödynnettävissä joko suoraan netissä, omiin sähköisiin järjestelmiin tallennettuna tai printattuina paperiversioina. Sähköinen käsittely parantaa ja tehostaa myös viranomaisyhteistyötä ja valvontaa.

Omavalvonta on teemana myös Elintarvikepäivien rinnakkaisohjelma 2:ssa 10.5.2005.

Tulevia kokousaikoja:

- 22.4. Tietojärjestelmät ja tietopankit miniseminaari
- 4.5. Viestintätyöryhmä
- 18.5. Tietojärjestelmätyöryhmä
- 24.5. Yhteistyöryhmä
- 3.6. Laatujohdoryhmä
- 8.6. MMM sisäinen yhteistyöryhmä
- 9.6. Tuotantotaparyhmä

» Lisätietoja työryhmistä: arvo.alajoki@mmm.fi

• Muuta •

SHR:n koulutuksessa opittiin omavalvonnasta

SHR on järjestänyt jäsenilleen kevään ajan koulutusta omavalvonnasta ja laatutyöstä. Koulutus on kiertänyt eri puolilla Suomea ja se järjestettiin nyt toisen kerran Helsingissä. Ravintoloiden omavalvonnan haasteisiin SHR vastaa kehittämällä nettisivuilleen sähköisen omavalvontaohjelman, jota koulutuksessa esiteltiin. Koulutuksen toisessa osassa puhuttiin keittiön puhdistuksen tärkeydestä osana omavalvontaa.

Agropolis-tiedepuistossa kehitetään elintarvikeketjua

Maa- ja elintarvikeketjun kilpailukyvyyn ja kustannustehokkuuden parantamiseksi MTT, ProAgria, Agropolis oy ja Hämeen ammattikorkeakoulu ovat liittäneet yhteen strategisen tuotekehityksen ja tuotteistamisen. Osaamiskeskittymän nimi on Agropolis-tiedepuisto. Tavoitteena on muun muassa luoda alalle innovatiivista ja kilpailukykyistä liiketoimintaa.



Mainiosti keittiössä ja ravintoloissa viihtyvä VM **Elina Nihtilä** on LaatuKetjun uusi viestinnän koordinaattori, joka katselee ruokaa sinivalkoisin silmin sekä vapaa-aikana että nyt myös työssä.

• Ihmisiä LaatuKetjussa •

Mikä on tehtäväsi laatustrategiassa?

Päämääränä on lisätä LaatuKetjun tunnettuutta kuluttajien ja ketjun toimijoiden keskuudessa. Myös tiedotusvälineet ovat tärkeä viestinnän kohderyhmä.

Miten LaatuKetju näkyy tänä vuonna kuluttajalle?

Kuluttaja kohtaa LaatuKetjun kaupoissa uuden ostoskärnykampanjan ja erilaisten tapahtumien myötä. Elo-syyskuussa käynnistyy ilmoituskampanja sanoma- ja aikakauslehdissä. Farmari- ja Elma-messujen lisäksi LaatuKetju esittäytyy tänä vuonna useissa alueellisissa tapahtumissa, joissa pääosassa on muun muassa lähellä tuotettu ruoka.

Minkälaisia muita viestintähakkeita LaatuKetjussa on tänä vuonna?

Viestintää tehdään tiiviissä yhteistyössä esimerkiksi Suomen Keittiömestareiden, Maa- ja kotitalousnaisten sekä SEL:n kanssa. Näiden organisaatioiden mukanaolo vahvistaa LaatuKetjun viestintää niin koululaisten ja opiskelijoiden kuin kunnan päättäjienkin keskuudessa.

Suomalaisuus on muodissa. Miten tämä näkyy LaatuKetjussa?

Yleisesti ihmiset ovat äärimmäisen kiinnostuneita ruoasta ja ruoan alkuperästä. Ruokavalinnat viestivät myös elämäntyylistä ja identiteetistä. Suomalainen ruokakulttuuri voimistuu, monipuolistuu ja itsenäistyy. Tulevaisuudessa kotimainen ruokakulttuuri ei enää rajoitu ainoastaan niihin ruokiin, joita on perinteisesti tarjottu kansainvälisille vieraille ja ikävoity oleskeltaessa ulkomailla.

• Uutinen •

Naantalin kylpylässä ruoka maistuu miellyttävissä merkeissä

Naantalin Kylpylän laivahotelli Sunborn Princess à la carte -ravintola on seilannut Suomen miellyttävimmän ruokapaikan aallonharjalle. Suomen Siivoustekninen Liitto ry palkitsi aloilleen ankkuroidun jahdin yhdessä Suomen Keittiömestarit ry:n ja Elintarvikeviraston kanssa. Suomen miellyttävintä ruokapaikkaa etsittiin Puhtaus on puoli ruokaa -kampanjan merkeissä nyt ensimmäistä kertaa.

Naantalin Kylpylän keittiömestari **Juha Leinonen** kertoo, että Kylpylässä on jo pitkään tehty suunnitelmallista työtä ravintola- ja puhtauspalveluiden kehittämiseksi. Leinosen mukaan keittiön toimintaan ja hygieniaratkaisuihin on haettu mallia risteilijöiltä, joilla noudatetaan USA:n viranomaisten erittäin tiukkoja säädöksiä.

Yksi Sunborn Princess à la carte -ravintolan menestyksen salaisuuksista piilee henkilökunnan hygieniosaamisessa. Tarjoiluhenkilöstö desinfioi kätensä aina keittiöön saapuessaan. Kokit käyttävät kertakäyttöisiä vinyylhanskoja aina käsitellessään kypsennettyä ruokaa ja pöytäpinnat, leikkuulaudat ja veitset desinfioidaan säännöllisesti. Keittiössä tehdään aina lauantai-iltaisin suursiivous ja koulutusta hygieniasta ja siivoustekniikasta järjestetään keittiöhenkilöstölle vuosittain.

Myös ravintolan erinomainen ruoka ja hyvä palvelu vakuuttivat raadin. Miellyttävän ruokapaikan resepti onkin: puhtautta puolet, runsaasti erinomaista ruokaa ja paljon palvelua!

» Toimittaja: Elina Latvala

Laatunen

Päätöimittaja: Arvo Alajoki • Toimitussihteeri: Johanna Peltola

Tilaukset, peruutukset ja palaute: johanna.peltola@finfood.fi

Yhteistyössä Finfood - Suomen Ruokatieto ry

Jatka ketjun!

Lähetä Laatunen eteenpäin.

