

Laatunen kertoo kuukausittain laatutyön ajankohtaiset asiat. Uutiskirje on kaikkien käytettävissä. Ota yhteyttä toimitukseen, kun haluat saada asiiasi esiin. Jatka ketjua ja lähetä Laatunen eteenpäin!

## Työryhmien kuulumisia

### Laatustrategiaan liittyvien työryhmien kokouksia:

- 19.5. Yhteistyöryhmä
- 27.5. Viestintätyöryhmä
- 1.6. Koulutustyöryhmä
- 2.6. Tietojärjestelmätyöryhmän suunnittelukokous
- 14.6. Laatujohtoryhmä
- 18.6. Tuotantotaparyhmä

Laatujohtoryhmä hyväksyi 19.4. Elintarviketeollisuusliiton hankehakemuksen "Teollisuuden HACCP-pohjainen omavalvontaohje". Hankkeen tavoitteena on tehdä HACCP-pohjaiset omavalvontaohjeet kuudelle toimialalle: liha- ja valmisruuat, kalatuotteet, maitotuotteet, leipätuotteet, makeiset ja vihannesmarjateollisuus. Ohjeistossa kiinnitetään erityisesti huomiota toimialojen pk -yrityksiin. Hankkeen toteuttajina ovat Elintarvikevirasto ja LTK.

Lisätietoja työryhmistä: [arvo.alajoki@mmm.fi](mailto:arvo.alajoki@mmm.fi)

"Kuluttajat, elintarvikkeet ja luottamus" tutkimusohjelman ohjausryhmän ensimmäinen kokous pidettiin 6.5. Ohjelmaan kuuluvat hankkeet vastuutohineen ovat:

- "Kuluttajien käsitykset elintarvikkeisiin liittyvistä riskeistä", VTT Biotekniikka
  - "Laatu ja vastuu elintarvikeketjussa", MTT Taloustutkimus
  - "Kuluttajien ruokavalinnat ja arjen toimintatavat", Kuluttajatutkimuskeskus
  - "Miten huomispäivän kuluttajan elintarvikkeita koskevat laatuodotukset rakentuvat ja säilyvät", HY Elintarviketeknologian laitos
  - "Elintarvikkeen turvallisuuden rakentuminen tarjontaketjusta kuluttajalle - esimerkkinä riskit kalaketjussa", MTT Taloustutkimus
- Laatustrategia rahoittaa molemmat MTT taloustutkimuksen hankkeet, muut hankkeet rahoitetaan MMM tutkimus- ja neuvontayksiköistä.

## Laatutyön tuloksena syntyy omavalvontaohjeistus päivittäistavarakaupoille

[Lue lisää sivulta 2](#)

## Muuta

### Lisääntyvä kansainvälistyminen lisää zoonoosien riskiä

Näin todettiin Suomen zoonoosistrategia 2004–2008 -seminaarissa 5.5. Strategian on laatinut MMM:n asettama pysyvä zoonoosityöryhmä. Tilanne on tällä hetkellä parempi kuin EU:ssa keskimäärin, mutta tason säilyttäminen saattaka parantaminen vaatii koko elintarvikeketjun jatkuvia ponnistuksia zoonoosien ehkäisyyn. Elintarviketuotannon, kaupan ja väestön kanssakäymisen kansainvälistyminen sekä elinkeinorakenteen ja kulutustottumusten muutokset lisäävät uusien zoonoosien maahantulon riskiä. Tämä on suuri haaste elintarvikeketjun hyvän turvallisuustason ylläpitämiseksi. Lisätietoja zoonoosistrategiasta: [terhi.laaksonen@mmm.fi](mailto:terhi.laaksonen@mmm.fi).

### Laaturketjun mainoskampanja alkaa syksyllä

Laaturketju julkistaa uuden ilmeensä ensi kesänä Farmarimessuilla. Samalla polkaistaan käyntiin Laaturketjun kuluttajakampanja, jonka tarkoituksena on tehdä Laaturketjua tutuksi kuluttajille. Mainontaa on lehdissä, kaupoissa sekä radiossa. Lisätietoja kampanjasta ja aikataulusta seuraavissa Laatusen numeroissa.

## Uutinen

### Maitotiloilla tehdään rahaa laatujohtamisella

Maitotilan kannattavuus riippuu ennen kaikkea johtamistaidoista. Tilakoko selittää kannattavuuseroista noin 40 prosenttia, mutta ratkaisevin tekijä kävelee pirtin ja navetan väliä.

ProAgriasta kerrotaan, että maitotiloilla tarvitaan jatkossa yhä selvemmin uutta toimintatapaa mitata, analysoida, suunnitella ja optimoida tuotantoa. Tilakohtaisten tavoitteiden miettiminen ja käytännön toimenpiteiden suunnittelu on oleellinen osa menestymistä.

Kannattavuudessa tilojen välillä on merkittäviä eroja. Heikoimmalla neljänneksellä kannattavuuskerroin oli 0,42 ja työtuntiansio 3,48 euroa tunnilta. Paras neljännes pääsi kertoimeen 1,21 ja 14,20 euron työtuntiansioon. Erot johtuvat osin tilakoosta, mutta ratkaisevinta on tilan johtaminen. Tiedot on analysoitu ProAgrian taloustietopankkiin kootuista maitotilojen tulosanalyysitiedoista.

### Vientiasiakkaat kiinnostuneita jäljitettävyydestä

Osa laatujohtamista on myös jäljitettävyyden varmistaminen. – Vientiasiakkaat ovat kiinnostuneita jäljitettävyydestä aina tehtaasta tilatasolle asti, kertoo alkutuotantojohtaja **Eeva Brofeldt** Valiolta. – Tilatasolla halutaan tietää, mistä rehut ovat tulleet ja miten eläimiä on lääkitty. Kaikki on dokumentoitava.

Maidon laatu ketju tuotannosta kuluttajan ruokapöytään on hyvällä mallilla. Alkutuotannossa ketju lähtee lohkokohtaisista viljelytiedoista ja yksilökohtaisista eläintiedoista. Kertynyttä tietoa käytetään toiminnan kehittämisessä, Kilpailukyky vahvistuu, kun yhteistyö on saumatonta ketjun seuraavan lenkin kanssa. – Alkuperä ja alkutuotannon hyvinvointi ovat ketjun toiminnan kannalta avainasemassa, Brofeldt tiivistää.

Toimittaja: Katja Leminen

## Tulevat tapahtumat

### Farmarimessut Mikkelissä 29.7.–1.8.2004

Laatuketju on mukana Mikkelissä pidettävillä Farmari-maatalousmessuilla osastolla b11-22. Luonnonvarat - Kaikki Auringosta -yhteisosaston avaa maa- ja metsätalousministeri **Juha Korkeaoja** 29.07.04 klo 10.00.

### Vuoden 2004 maatila - kilpailu

ProAgria, MTK, ETL, Tapiola-ryhmä ja Innovation Networks järjestää tänäkin vuonna Vuoden maatila -kilpailun. Kilpailuun voi ilmoittautua 6.8. asti. Kilpailu korostaa laatutyön ja maatilayritysten kilpailukykyä kehittämisen merkitystä. Lisätietoja [www.proagria.fi](http://www.proagria.fi)

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

Jatka ketjua! Lähetä LAATUNEN eteenpäin.

## Ihmisiä laatuketjussa

Laatunen haastatteli Päivittäistavara-kauppa ry:n (PTY) **Katri Tolosta**.

### Laatustrategiatyötä tehdään koko elintarvikeketjussa



Katri Tolonen on helsinkiläinen 34-vuotias perheenäiti ja elintarviketieteiden maisteri (ETM).

#### *Mikä on tehtäväsi kansallisessa laatustrategiassa?*

Toimin omavalvontasuunnittelijana PTY:ssä. Vuoden 2004 alussa käynnistyi hanke, jonka tavoitteena on tuottaa omavalvontaohjeistus PTY:n jäsenyritysten vähittäismyymälöille.

#### *Mikä omavalvontaohjeistuksen tavoitteena on?*

Tavoitteena on yhtenäistää kaupan omavalvontaa ja parantaa yhteistyötä valvontaviranomaisten kanssa. Ohjeistus tehdään työryhmässä, jossa on edustettuna PTY:n jäsenyritykset, Elintarviketurvasto ja pääkaupunkiseudun kuntien elintarvikevalvonta. Ohjeistus sijoitetaan PTY:n kotisivuille.

#### *Kuinka omavalvontaohjeistuksen käyttöönotto kauppoissa näkyy asiakkaille?*

Toimiva omavalvontajärjestelmä lisää asiakkaiden luottamusta ja tyytyväisyyttä elintarvikkeiden ja palvelun laatuun.

Ohjeistuksen tarkoituksena on tarjota myymälöiden käyttöön työkalu, jonka avulla voidaan saavuttaa mahdollisimman korkea elintarviketurvallisuuden taso myymälässä. Ohjeistus toimii perustana myymälöiden omavalvontakansioille, joiden avulla ne suunnittelevat omavalvontajärjestelmänsä.

#### *Mitä asioita pidät tärkeinä asioidessasi päivittäistavara-kaupassa?*

Kuluttajana kiinnitän huomiota tuotteiden ja palvelun hyvään laatuun sekä asiakkaan huomioon ottamiseen kaikessa toiminnassa. Pidän tärkeänä, että myös perheen pienimmät huomioidaan; ”Onko maistiaisia?” on kolmevuotiaan tyttäreni vakiokysymys.

#### *Millaisia terveisiä haluaisit lähettää Laatusen lukijoille?*

Yhteistyössä tehty laatuketju pitää – kesälläkin. Maukasta ja aurinkoista kesää Laatusen lukijoille!