



Lue myös
sivulta 2:

Kuluttaja tarvitsee yhteiskuntavastuullisuuden konkretisointia, toteaa erikoistutkija Sari Forsman-Hugg
Farmarimessut Tampereen Pirkkahallissa 28.-31.7.

5
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 •

Hyvä suomalainen toimintatapa kansallisen laatutyön perustaksi

Tärkeä osa kansallista laatutyötä on hyvien suomalaisten tuotantotapojen ja muiden käytäntöjen kuvaaminen ja ohjeistaminen. Näitä hankkeita on toteutettu ja toteutetaan edelleen laatustrategiavaroilla. Hankkeet ovat yhdistelmä lainsäädäntöä ja elinkeinon kokemia parhaita käytäntöjä, ja niillä turvataan muun muassa kannattava ruoantuotanto, turvallinen ruoka, ihmisten ja eläinten hyvinvointi sekä ekologinen ja eettinen kestävyys. Hyvien tuotantotapaohjeistojen tulee olla sellaisia, että niihin halutaan sitoutua niin tuotannossa kuin markkinoillakin. Hyviä käytäntöjä ja tuotantotapoja kannattaa tukea ja vahvistaa tutkimuksen, koulutuksen, neuvonnan, viestinnän ja tietotekniikan avulla. Hyvien tuotantotapojen mukaisesti tuotettujen tuotteiden arvo tulee näkyä kuluttajalle niin, että se vaikuttaa kuluttajan ostopäätöksiin kaupassa.

Laatustrategiasta rahoitettaviin hankkeisiin ja niiden tuotoksiin pääset tutustumaan www.laatuketju.fi -sivustoilla (alasiivu laatustrategia/hankkeet).

Ennen kesälaitumia laatustrategian työryhmät kokoontuvat seuraavasti:

- 3.6. Laatujohtoryhmä
- 8.6. MMM sisäinen yhteistyöryhmä
- 9.6. Tuotantotapatyöryhmä
- 17.6. Viestintätyöryhmä

» Lisätietoja työryhmistä: arvo.alajoki@mmm.fi



Keittiömestari **Jaakko Kolmonen** toimii freelancerina ja Suomen Keittiömestarit ry:n hallituksen avustajana. Hän esiintyy messuilla, pitää luentoja ja tekee kirjoja ja tv-käsikirjoituksia

• Ihmisiä Laatuketjussa •

Miten Laatuketju ja Suomen Keittiömestarit tekevät yhteistyötä?

Laatuketju tukee mestareiden toimintaa. Tällä tuella on palkattu esimerkiksi keittiömestareiden osa-aikainen tiedotuspäällikkö ja 10 henkinen maajoukkue harjoittelee ja kilpailee ulkomailla korostaen suomalaisia puhtaita ja maukkaita raaka-aineita.

Miten mestarit vievät Laatuketjun sanomaa eteenpäin?

Suomen Keittiömestarit ry:n 14 alueyhdistystä ja niiden noin 1000 jäsentä pyrkivät edistämään suomalaista elintarviketuotantoa esiintyessään julkisuudessa, järjestäessään koulutustilaisuuksissa ja sekä omassa työssään. Ensi kesän Farmarimessuilla mestarit järjestävät yhteistyössä Laatuketjun, Finfoodin ja ProAgrian kanssa kilpailupitoiset Ruokakarnevaalit.

Keittiömestareiden tavoitteena on edistää suomalaista ruokakulttuuria myös maailmalla. Miten?

Esimerkiksi osallistamalla kilpailuihin. Pohjoismaiden ministerineuvoston ja Pohjoismaiden Keittiömestariiliiton, NKF:n kanssa yhteistyössä perustetaan Pohjolan keittiömestariitiimi, joka kiertää maailmalla kunkin Pohjolan maan ruokakulttuuria ja elintarvikevientiä tukien. Pohjoismainen keittiö on nyt in maailmalla. Sijoittuihan Paul Bocuse- kilpailuissa seitsemän parhaan joukkoon viisi pohjoismaata. Monet mestarit järjestävät suomalaisia ruokaviikkoja maailmalla.

Olet suomalaisen ruuan vankkumaton kannattaja. Mikä on itsellesi Se Tärkein suomalainen raaka-aine tai ruoka?

Olen kaikkiruokainen. Tärkeää on, että ruoka valmistetaan perinteitä kunnioittaen. Minulle tärkeimmät ruoat ovat olleet jälkiuunileipä ja rakkaudella valmistettu marjapuuro.

• Tulevat tapahtumat •

Farmarimessut Tampereella 28.-31.7.2005

Tampereen Pirkkahallissa pidetään Farmari Suomen Maatalousnäyttely heinäkuun lopussa. Laatuketju löytyy messuilta Farmari-hallista Luonnonvarat-osastolta.

» Lisätietoja www.farmari.net

• Uutinen •

Yhteiskuntavastuullisuus tarvitsee konkretisointia

- Yrityksissä on viime aikoina panostettu yhteiskuntavastuullisen toiminnan kehittämiseen. Yllättävää on, miten vähän kuluttajalla on alkutuotannon ja elintarvikeyritysten toiminnan laatutyöhön ja vastuullisuuteen liittyvää tietoa saatavilla valintojensa tueksi, totesi MTT:n erikoistutkija **Sari Forsman-Hugg** Elintarvikepäivässä 10.5.

Forsman-Hugg luennoi elintarvikeketjun vastuullisuudesta markkinointikeinona. Luento perustui alustaviin tuloksiin Kuluttajatutkimuskeskuksen ja MTT:n yhteishankkeeseen "Laatu ja vastuu elintarvikeketjussa".

Forsman-Huggin mukaan nykyisillä tiedoilla kuluttajan on vaikea tehdä vastuullisuuden näkökulmasta kestäviä valintoja. Yritysten ympäristö- ja yhteiskuntavastuuraporttien pohjalta on vaikea arvioida, kuinka vastuullisesti koko tuotantoketju toimii ja kuinka vastuullinen toiminta konkretisoituu itse tuotteessa.

Kuluttajien kiinnostus lisääntymässä

Haasteena on kehittää vastuullisuutta osana yrityksen jokapäiväisiä käytännön tekoja ja toimintaa yhteistyössä tuotantoketjun muiden toimijoiden kanssa. Pelkät kauniit periaatteet ja arvot eivät tee yrityksestä vielä eettisesti toimivaa hyvää yrityskansalaista.

Yrityksissä kannattaisikin pohtia ketjun toimijoiden sekä alan asiantuntijoiden kanssa, miten vastuullisuuskysymykset saataisiin konkreettisemmin linkitettyä tuotteisiin. Forsman-Huggin mukaan kuluttajien kiinnostus vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita kohtaan on lisääntymässä. Erityisesti toiminnan läpinäkyvyys ja yritystoiminnan eettiset ja moraaliset kysymykset kiinnostavat.

- Yhteiskuntavastuun kehittäminen voi auttaa elintarvikeyrityksiä yritys- ja tuotekuvan parantamisessa. Parhaimmillaan vastuullinen toiminta voi muodostua tärkeäksi lähtökohdaksi kilpailuedun luomisessa elintarvikemarkkinoilla niin kotimaisilla kuin lähialue-markkinoilla, kannustaa Sari Forsman-Hugg.

» Toimittaja: Johanna Peltola

Laatunen

Päätoimittaja: Arvo Alajoki • Toimitussihteeri: Johanna Peltola

Uutiskirjeen tilaukset, peruutukset ja palaute: johanna.peltola@finfood.fi

Yhteistyössä Finfood - Suomen Ruokatieto ry

Jatka ketjua!

Lähetä Laatunen eteenpäin.

