

**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!



## • Uutinen •

### Kokkimaajoukkue kauhoi kultaa

**Suomen Keittiömestareiden Kokkimaajoukkue menestyi 19.- 23. marraskuuta Luxemburgissa järjestetyissä Culinary World Cup –kilpailuissa. Tuloksena oli kultainen mitali lämpimästä keittiöstä ja pronssinen kylmästä. Suomi sijoittui yhteispistemäärällä hienosti kymmenen maailman parhaan maan joukkoon eli yhdeksänneksi. Tänä vuonna kilpailuihin osallistui joukkueita 25 eri maasta.**

Suomen menestyksellisessä menussa oli alkuruokana haudutettua piikkikampelaa ja paistettua kampasimpukkaa, pääruokana Ahvenanmaan karitsaa ja jälkiruokana suklaaveriappelsiinimoussea.

Joukkueen johtaja **Jari Hämäläisen** mukaan suomalainen korkealaatuinen raaka-aine kestää hyvin kansainvälisen vertailun. "Käytimme kilpailussa vain suomalaisia maitotaloustuotteita. Pääruuan Ahvenanmaalainen karitsa oli suussa sulavaa ja suomalaiset tatit täydensivät upeasti makunautintoa", hän luettelee.



#### Annoksissa näkyi suomalainen osaaminen

Hämäläisen mukaan lämpimän keittiön kultamitali oli hieno palkinto vuosien kovasta työstä. "Maajoukkueutoiminta kilpailumatkoineen vaatii paljon aikaa ja uhrauksia. Olemme harjoitelleet lähes samalla kokoonpanolla jo viisi vuotta".

Joukkueensa vahvuuksiksi Hämäläinen arvioi hyvän joukkuehengen, innovatiivisuuden

sekä halun voittaa. "Mielestäni annoksissa näkyi vahvasti suomalainen osaaminen ja maku. Tuotteiden sisälämpötilat olivat kohdallaan, annosten asetteleminen oli korkeatasoinen sekä menu kokonaisuutena toimiva. Näiden lisäksi joukkue työskenteli siististi, tehokkaasti ja järjestelmällisesti."

#### Päätavoitteena kokkiolympialaiset 2008

Kokkimaajoukkue on toiminut Laatuketjun yhteistyökumppanina vuodesta 2004. Kymmenhenkisen kokkimaajoukkueen tavoitteena on edistää suomalaista keittotaitoa ja ruokakulttuuria sekä kotimaassa että ulkomailla.

Kilpailukokemusta kartutetaan vuosittain kansainvälisten kilpailujen avulla. Joukkueen päätavoite on vuoden 2008 kokkiolympialaiset Saksan Erfurtissa.

## Elintarviketeollisuuden ympäristöraportointihanke päätökseen

Elintarviketeollisuuden ensimmäinen yhteinen ympäristöraportti on saatu valmiiksi. Raportointihanke on jatkoa Laatustrategiassa toteutetuille useille ympäristövastuun hankkeille. Raportin kokoamisesta vastasi **ympäristösuunnittelija Anna Vainikainen** Elintarviketeollisuusliitosta.



"Alan yritykset pyrkivät vähentämään ympäristökuormitusta tuotannon kaikissa vaiheissa. Yrityksillä on käytössään ympäristöjärjestelmiä sekä alihankinta- ja tavarantoimitussuhteita määrittäviä ympäristövastuun käytäntöjä. Yhteistyötä tehdään ympäristövaikutusten vähentämiseksi muiden elintarviketieteen toimijoiden kanssa. Alan ominaispiirteistä johtuen elintarviketeollisuus kuormittaa ympäristöä kuitenkin verraten vähän", linjaa Vainikainen.

Elintarviketeollisuus ei ole erityisen energiaintensiivinen toimiala. Energian käytön tehostaminen ja tuotannon ympäristövaikutukset ovat kuitenkin tärkeitä asioita. Alalla on toteutettu energiatehokkuutta parantavia hankkeita.

Runsas vedenkulutus on elintarviketeollisuudelle ominaista. Tuotantotilojen puhtausvaatimukset ja hygienianäkökohdat lisäävät käytetyn veden ja syntyvän jäteveden määriä. Vettä käytetään myös jäähdytysvetenä. Vedenkulutusta on vähennetty hyödyntämällä suljettuja kiertoja, tehostamalla veden talteenottoa ja automatisoimalla vedenottoa. Elintarviketeollisuuden osuus teollisuuden jätevesipäästöistä on 1 %.

Elintarvikkeiden tuotannossa syntyy varsinaisten tuotteiden ohella sivutuotteita, joita käytetään raaka-aineena jatkojalostuksessa kuten rehuteollisuudessa. Lisäksi teollisuudessa syntyy hyödynnettävissä olevia jätelajeita kuten pahvia, paperia, metallia, muovia, lasia, puuta sekä biojätettä. Ongelmajätteen osuus on vuositasolla vain prosentin verran kokonaisjätteestä. Elintarviketeollisuuden osuus koko teollisuuden jätekertymästä on 4 %. Pakkausmateriaalin kierrätysaste on elintarviketeollisuudessa noin 82 %. Elintarvikepakkausista merkittävä määrä on uudelleenkäytettäviä tai kierrätettäviä, mikä vähentää pakkausjätteen vuosittaista määrää.

Kuljetusten ympäristövaikutuksia elintarviketeollisuudessa on pienennetty erityisesti kuljetusten täyttöastetta lisäämällä, hyödyntämällä paluukuljetukset, reittisuunnittelulla ja tavarakuljetusten keskittämällä. Kuljetusten ympäristövaikutuksia vähentävät myös ajotapakoulutus ja kaluston kunnosta huolehtiminen.

Elintarviketeollisuuden ympäristövastuun raportti perustuu Elintarviketeollisuusliiton jäsenyritykselle lähetettyyn kyselyyn ja alan tilastoihin. Vastanneiden yritysten yhteenlaskettu liikevaihto oli vuonna 2005 noin 5,6 miljardia euroa, joka kattaa 63 % elintarviketeollisuuden tuotannon bruttoarvosta.

Raportti on ladattavissa LaatuKetjun sekä Elintarviketeollisuusliiton internet-sivuilta [www.laatuKetju.fi](http://www.laatuKetju.fi) tai [www.etl.fi](http://www.etl.fi)

