



Lue myös  
sivulta 2:

Ruokakori.fi -tilausjärjestelmä palvelee maaseudun pieniä yrittäjiä  
"Pienen elintarvikeyrityksen kilpailuetuna on tuotteiden jäljitettävyyss"  
- toteaa Anu Koverola.

10  
2004

# 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 •

### Hanketuotoksista käytäntöihin

Laatustrategiatyö on hyvällä mallilla, sillä sitä tehdään nykyään elintarviketalouden kaikissa osissa. Esimerkkeinä teollisuuden kuuden toimialan HACCP hanke, kaupan omavalvonta- ja ympäristöhankkeet, ruokapalveluiden laatu- ja omavalvontahankkeet sekä kuluttajatutkimushankkeet ja kuluttajakampanja.

Tulevana talvena ja siitä eteenpäin tuutista tulee ulos mielenkiintoisia hankkeiden tuotoksia. Useimmissa hankkeissa tulosten esitleminen ja raportointi ovat toivottavasti vain alkusysäys käytännön työhön. Esimerkkinä vaikkapa ansiokas elintarviketalouden ympäristövastuun käsikirja "Vastuullisesti tuotettua ruokaa pellolta pöytään", jonka soveltuvuutta testattiin pilottiyrittäjissä. Heitänkin haasteen Laatusen lukijoille ideoida, millä tavoin hyviä oppaita ja luotuja käytäntöjä saadaan entistä tehokkaammin eri toimijoiden käyttöön. Ideoita otetaan mielihyvin vastaan.

### Laatustrategiaan liittyvien työryhmien kokousaikoja:

- 12.11. Ympäristötyöryhmä
- 19.11. Laatujohtoryhmä
- 22.11. Tietojärjestelmätyöryhmä
- 24.11. Viestintätyöryhmä
- 29.11. Koulutustyöryhmä
- 14.1. Yhteistyöryhmä
- 19.1. Tuotantotapatyöryhmä
- 26.1. Vilja-alan yhteistyöryhmä

» Lisätietoja: arvo.alajoki@mmm.fi

## • Uutinen •

### Sähköinen Ruokakori tuo kilpailukykyä pienyrittäjille

Internetissä toimiva Ruokakori.fi -tilausjärjestelmä saattaa yhteen ammattikeittiöt ja pienet elintarvikeyritykset.

Finfood - Suomen Ruokatieto ry:n ja Viikki Food Centren kehittämä Ruokakori.fi tarjoaa elintarvikeyritykselle nopean ja tehokkaan kanavan markkinoida tuotteitaan ravintoloille, suurtalouksille ja elintarvikkeiden jatkojalostajille.

Pienen elintarvikeyrityksen kilpailukykyä rajoittavat useimmiten pääoman puute sekä liian vähäinen asiakasmäärä markkina-alueella. Järjestelmän avulla pienyritys voi laajentaa markkina-alueitaan esimerkiksi pääkaupunkiseudulle. – Maakunnissa on tarvetta valtakunnalliselle tilausjärjestelmälle, kertoo markkinointikoordinaattori **Leena Höysti** Finfoodista. Sekä yrittäjät että ammattikeittiöt ovat kiinnostuneita. Toiminta käynnistyy kuitenkin pikkuhiljaa, ja ainakin yrittäjiä tarvitaan mukaan vielä enemmän.

### Ruokakorista lähiruokaa ammattikeittiöihin

Kymenlaakson Elintarvikeyrityspalvelut -hanke on ottanut Ruokakorin käyttöön aktiivisesti. Päätaavoitteena hankkeessa on kymenlaaksoilaisen elintarvikeyrityksien kehittäminen.

ProAgrian projektipäällikkö **Anu Koverolan** mukaan Ruokakori lisää tietoa pienten elintarvikeyrityksien tuotteista. – Lähiruuan käyttäminen ravintoloissa ja muissa suurtalouskeittiöissä on ainakin Kymenlaakson alueella ollut tähän mennessä varsin vähäistä ja siksi Ruokakori avaa tällä sektorilla paikallisille elintarvikeyrityksille mahdollisuuksia uusille asiakassuhteille, Koverola toteaa.

### Pienyrityksen tuotteet ovat jäljitettäviä

Monessa Kymenlaakson elintarvikeyrityksessä on tehty pitkäjänteistä laatutyötä. Koverola pitää laatutyön kilpailuetuna maaseudun pienyrityksien kykyä jäljittää tuote sen alkujuurille asti.

– Ruokakorissa näkyvät laatumerkit kertovat asiakkaalle asiaankuuluvista toimintavoista, jotka takaavat myös tuotteen laadun, Koverola sanoo. Ruokakori mahdollistaa muun muassa toimitusten ajankohdian hallinnoimisen niin, että ne sopivat yrityksen omaan laatujärjestelmään.

» Toimittaja: Katja Leminen

## • Tulevat tapahtumat •

### Ruoka 2004 26.-28.11.

Laatuketju esittäytyy kuluttajille suunnatuilla Ruoka 2004 messuilla Helsingin messukeskuksessa yhdessä Maa- ja metsätalousministeriön kanssa osastolla 4c35. Tervetuloa tutustumaan!

» Lisätietoja: [johanna.peltola@finfood.fi](mailto:johanna.peltola@finfood.fi)



**Timo Taulavuori on Kotimaiset Kasvikset ry:n toimitusjohtaja, jonka sydäntä lähellä on maistuva ja terveellinen ruoka.**

## • Ihmisiä Laatuketjussa •

### Mikä on tehtäväsi kansallisessa laatustrategiassa?

Olen toiminut kansallisen laatustrategian ja puutarhatuotannon linkkinä. Pyrkinyt etsimään keinoja, joiden avulla kotimainen puutarhatuotanto pystyisi tehostamaan laatutyötään ja samalla kilpailukykyään.

### Kasvisten laatua käsitellään kahdessa laatustrategian hankkeessa. Mistä niissä on kysymys?

Kasvisten laadun kehittäminen on kuulunut Kotimaiset Kasvikset ry:n toimintaan jo 1990-luvulla. Uusimmassa laatutarha-hankkeessa puutarhatuottajien toimintaa kehitetään niin, että yritykset saavat hankkeen itsearviointikysymysten perusteella tietoa kehittämistarpeistaan ja vahvuuksistaan. Hanke on ainutlaatuinen, sillä itsearviointikysely kattaa valtaosan puutarhatuotannosta. Kysymykset on lähetetty noin 1700 yritykseen. Yrittäjät pääsevät vertailemaan omia tuloksia myös saman tuotantoalan muiden yritysten keskiarvoihin. Laatutarha-hankkeessa on mukana aktiivisesti myös kauppa.

### Sirkkalehtilippu on suomalaisen puutarhatuotannon laatu-merkki. Miten merkinkäyttäjät ovat sitoutuneet laatustrategiaan?

Merkinkäyttäjät ovat sitoutuneet noudattamaan hyviä tuotantomenetelmiä eli Laatutarha -tuotanto-ohjeita. Ohjeiden avulla parannetaan viljelyn ja mm. työsuojelun ja tuotteiden käsittelyn tasoa. Kuluttajille turvataan laadukkaiden ja turvallisten kasvisten saanti.

### Joulun juhlakausi on käynnistymässä. Minkälaisia kasvisherkuja suosittelet pikkujoulupöytään?

Pikkujoulupöytään sopisivat erityisen hyvin dipattavat tapasjuurekset, herkullinen punasipulisalsa ja kotimaisista marjoista valmistettu mustaherukkaglögi. Joulutortun päälle voi vaihteeksi laittaa punajuuresta valmistettua hilloa luumun sijasta.

## Laatunen

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.

