

# LAATUKETJUN

voima on

# yhteistyössä

TEKSTI Elina Nihtilä  
KUVA Seppo Samuli

## HYVÄ RUOKA EI SYNNY SATTUMALTA

Hyvä ja turvallinen ruoka ei synny sattumalta, vaan se on tulos pitkäjänteisestä koko elintarvikeketjun yhdistävästä laatuystä. Laadukas elintarviketuotanto perustuu alalla työskentelevien ihmisten ammattitaitoon.

Suomessa käynnistettiin vuonna 1997 Maa- ja metsätalousministeriön koordinoima elintarviketalouden laatustrategia, jossa ovat mukana alan kaikki toimijat. Laatuketju alkaa maatilalta ja ulottuu kuluttajan lautaselle asti. Ketjuun kuuluvat tuotantopainosteollisuus, tuottajat, elintarviketeollisuus, kauppa ja ruokapalvelut. Myös elintarvikkeisiin liittyvä tutkimus, koulutus ja hallinto tukevat

ketjun toimintaa. Kuluttajan tehtävänä on varmistaa omilla toimillaan ruoan laadun säilyminen.

Laatustrategiatyö kehittää suomalaisen elintarvikeketjun vahvuuksia: kuluttajien luottamukseen perustuvaa kilpailuetua ja ketjun osien toiminnan tehostamiseen liittyvää kilpailukykyä. Laatuystö vahvistaa yhteiskuntavastuullisia toimintatapoja ja parantaa kuluttajien tietoisuutta kotimaisen elintarviketalouden kokonaisvaikutuksista.

Laatustrategian toimenpiteet kohdistuvat pääasiassa lakisääteisen laadun ylittävään työhön, jota tehdään vapaaehtoisin, osapuolia sitovin sopimuksin. Esimerkkejä tästä ovat viljelijöiden sitoutumi-

nen ympäristösopimuksiin ja kansallisen tason eläinterveydenhuollon sopimuksiin. Hyvän tuotantotavan ohjeistuksia on puolestaan laadittu maito-, liha-, rehu-, kasvis- ja viljaketjulle.

## LAADUKKAAT RUOKAPALVELUT

Ravintolat ja muut ruokapalveluyritykset ovat keskeinen osa laatuketjua. Kodin ulkopuolella ruokailu yleistyy jatkuvasti, ja koulu- ja työpaikkaruokailulla on suuri merkitys väestön terveellisiin ruokailutottumuksiin.

Ruoan turvallisuuden takaavat ammattikeittiöiden laatujärjestelmät sekä omavalvonta, joita varten on laatustrategian myötä laadittu alalle ohjeistuksia ja työkaluja. Hyvän omavalvonnan tuloksena riskit vähenevät ja asiakkaiden tyytyväisyys paranee. Toimiva omavalvonta on kaikkien etu.

Suomalaiset keittiömestarit ovat avainasemassa ruokakulttuurin vahvistamisessa. Kansallisen keittotaidon näkyvyyttä edesauttaa myös Suomen kokkimaajoukkue, joka lisää ruokaan kohdistuvaa kiinnostusta.

