



PALISKUNTAIN YHDISTYKSEN LAATUSTRATEGIA



1. Johdanto

Suomen elintarviketalouden laatustrategia on muodostettu 1999. Strategiassa kuvataan elintarviketalouden arvot, visio ja toiminta-ajatus sekä menettelytavat. Strategiassa todetaan, että kansallisen elintarviketalouden laatustrategian toteuttamiseen sitoutetaan kaikki elintarvikeketjun toimijat.

Strategia on ollut perustana Paliskuntain yhdistyksen laatutyölle, jota on kehitetty EU-hanketoiminnan avulla. Paliskuntain yhdistys näkee laatutyön tarkoittavan ennen kaikkea *toiminnan kehittämistä*.

Koko porotalouden toimintakenttä on laaja. Paliskuntain yhdistyksen laatutyö kattaa alkutuotannon (sisältää perusporonhoidon ja teurastamatoiminnan) ja pienjalostuksen. Laatutyö on ulotettava myös poromatkailuyrittämiseen.

Varsinaista kokonaisvaltaista laatuajattelua ei poroelinkeinoon parissa ole vielä ollut, joten asiaa voidaan lähteä tarkastelemaan lakisääteisestä laadusta. Porotalouden toimintaa alkutuotannosta aina kulutukseen saakka ohjaavat monet säädökset, jotka ovat jaettavissa neljään pääryhmään: alkutuotantoon, eläinsuojeluun, lihahygieniaan ja elintarvikkeisiin liittyviin lakeihin. Nämä säädökset muodostavat porotalouden lakisääteisen laadun, joka muodostaa perustan laatutyölle.

LAADUN PORTAAT

Yritysten ja tuotteiden erityislaatu

Laatustrategian mukainen laatu

Lakisääteinen laatu

Elintarviketalouden laatu muodostuu kolmessa portaassa, joista edellä mainittu lakisääteinen laatu on ensimmäinen taso. Toisen portaan muodostavat elintarviketalouden yhteiset ja toimialojen laadun kehittämiseen ja varmistamiseen liittyvät toimenpiteet. Tähän toiseen portaaseen liittyvät myös Paliskuntain yhdistyksen tekemät laatustrategia, poron hoito- ja käsittelyopas sekä pienjalostajien yhteistyön edistämiseksi laaditut lihalajitelmamääritelmät. Kolmas laatuporras koostuu yritysten ja tuotteiden erityislaadusta, eli yrityskohtaisista erityistoimenpiteistä.

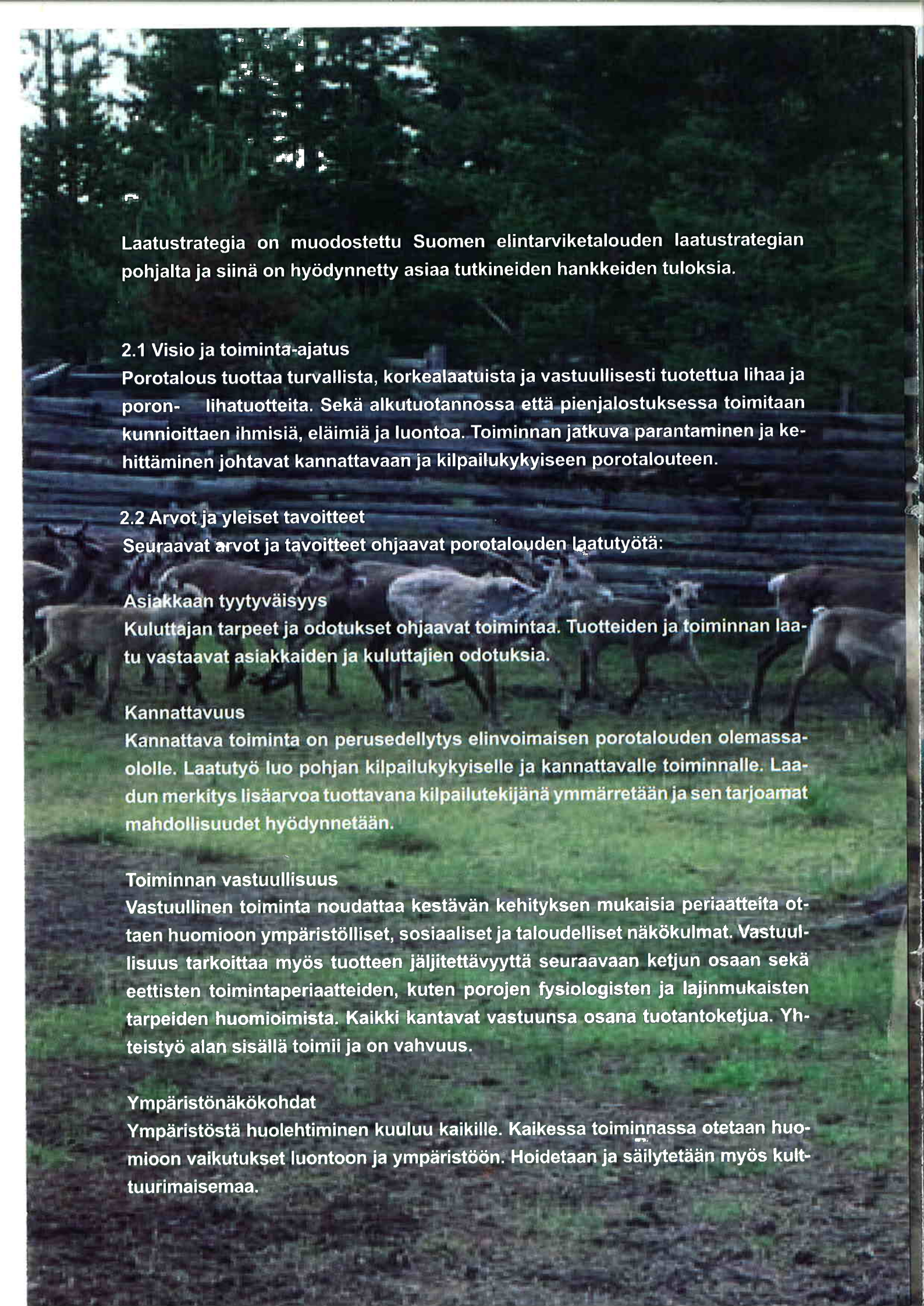
Laatustrategiaa ja laatutyötä porotaloudessa toteutetaan, jotta:

- poro ja porotuotteet menestyvät tuoteryhmänä elintarvikemarkkinoilla
 - o laatutyön avulla voidaan nostaa poron ja porotuotteiden arvostusta ja sitä kautta myös kulutusta.
- kotimaisen korkealaatuisen poronlihan saanti jalostukselle, kaupalle ja kuluttajalle turvataan
 - o laatutyöllä huolehditaan siitä, että lihanjalostuksella, kaupalla ja kuluttajilla on jatkossakin kotimaista, Suomen poronhoitoalueen poronmistajien tuottamaa käyttötarkoitukseensa sopivaa raaka-ainetta, jonka alkuperä on selvitetävissä.
- paliskuntien, Paliskuntain yhdistyksen ja pienjalostajien toiminta perustuu laatutyöhön eli toiminnan kehittämiseen
 - o laatu on tapa toimia ja harjoittaa liiketoimintaa. Laatuajattelun perusidea levitetään mahdollisimman laajasti alkutuotannon ja pienjalostuksen toimijoille.
- porotalouden elintarvikeketjusta saadaan yhtenäisempi
 - o porotalouselintarvikeketjun alkutuotannon ja pienjalostuksen muodostaman osan yhteistyössä toteuttama laatustrategia yhdistää nämä ketjun osat toisiinsa. Alkutuotannossa, kuljetuksessa ja teurastuksessa syntyy pääasiassa poronlihan eettinen laatu.
- koko tuotantoketjun osaamista kehitetään
 - o osaamisen kehittyminen vahvistaa omalta osaltaan kilpailukykyä. Osaamisen ja toiminnan kehittymisellä on myönteinen vaikutus kuluttajien mielikuviin elinkeinosta ja sen toimijoista.

2. Laatustrategia

Paliskuntain yhdistyksen laatustrategia on Paliskuntain yhdistyksen edustajakokouksessa hyväksytty ohjelma, jossa kuvataan porotalouden visio, toiminta-ajatus ja arvot. Strategia toimii porotalouden laatutyön pohjana alkutuotannossa ja pienjalostuksessa.

Laatustrategian tavoitteena on koulutuksen, neuvonnan sekä porotalouskentän yhteisin toimenpitein kehittää tuotteiden ja toiminnan laatua ja samalla parantaa yritysten kilpailukykyä ja kannattavuutta.

A photograph of a herd of reindeer in a forest clearing. The reindeer are of various colors, including brown, grey, and white. They are standing on a grassy area with a wooden fence in the background. The forest is dense with green trees.

Laatustrategia on muodostettu Suomen elintarviketalouden laatustrategian pohjalta ja siinä on hyödynnetty asiaa tutkineiden hankkeiden tuloksia.

2.1 Visio ja toiminta-ajatus

Porotalous tuottaa turvallista, korkealaatuista ja vastuullisesti tuotettua lihaa ja poron- lihatuotteita. Sekä alkutuotannossa että pienjalostuksessa toimitaan kunnioittaen ihmisiä, eläimiä ja luontoa. Toiminnan jatkuva parantaminen ja kehittäminen johtavat kannattavaan ja kilpailukykyiseen porotalouteen.

2.2 Arvot ja yleiset tavoitteet

Seuraavat arvot ja tavoitteet ohjaavat porotalouden laatutyötä:

Asiakkaan tyytyväisyys

Kuluttajan tarpeet ja odotukset ohjaavat toimintaa. Tuotteiden ja toiminnan laatu vastaavat asiakkaiden ja kuluttajien odotuksia.

Kannattavuus

Kannattava toiminta on perusedellytys elinvoimaisen porotalouden olemassaololle. Laatutyö luo pohjan kilpailukykyiselle ja kannattavalle toiminnalle. Laadun merkitys lisäarvoa tuottavana kilpailutekijänä ymmärretään ja sen tarjoamat mahdollisuudet hyödynnetään.

Toiminnan vastuullisuus

Vastuullinen toiminta noudattaa kestävän kehityksen mukaisia periaatteita ottaen huomioon ympäristölliset, sosiaaliset ja taloudelliset näkökulmat. Vastuullisuus tarkoittaa myös tuotteen jäljitettävyyttä seuraavaan ketjun osaan sekä eettisten toimintaperiaatteiden, kuten porojen fysiologisten ja lajinmukaisten tarpeiden huomioimista. Kaikki kantavat vastuunsa osana tuotantoketjua. Yhteistyö alan sisällä toimii ja on vahvuus.

Ympäristönäkökohdat

Ympäristöstä huolehtiminen kuuluu kaikille. Kaikessa toiminnassa otetaan huomioon vaikutukset luontoon ja ympäristöön. Hoidetaan ja säilytetään myös kulttuurimaisemaa.

3. Laatustrategian toteutus ja kehittäminen

Paliskuntain yhdistyksen laatustrategia toimii porotalouden laatutyön pohjana alku-
tuotannon ja pienjalostuksen toiminnan kehittämisessä. Kehittämisen välineinä ovat
muun muassa poron hoito- ja käsittelyopas, lihalajitelmamääritelmät sekä koulutus-
ja neuvontatoiminta. Laadun todentamisessa käytetään muun muassa paliskuntien
porotaloussuunnitelmia, jotka sisältävät laatukäsikirjan sekä pienjalostajien ja poro-
teurastamoiden omavalvontasuunnitelmia ja laatukäsikirjoja.

**1. Paliskuntain yhdistys esittää, että tästä lähtökohdasta strategia
kehitetään koko porotalouden elintarvikeketjua koskevaksi strategiaksi
yhdessä alan kaikkia toimijoita edustavissa laatutyöryhmässä tai
-ryhmissä.**

**2. Paliskuntain yhdistys esittää, että poronlihan suoramyymät ja
pienjalostajat joko yhdessä tai erikseen perustavat yhdistyksen,
jonka puitteissa heillä on mahdollisuus kehittää laatutoimintaansa
eteenpäin esimerkiksi omien erityistoimenpiteiden
(kuten yhteisen tuotemerkin) kautta.**

**3. Paliskuntain yhdistys esittää, että poromatkaileuyritykset
perustavat yhdistyksen, jonka toiminnan kautta he määrittelevät
itselleen yhteiset laatukriteerit, jotka täyttävä yritys voi saada
käyttöönsä toiminnan laatua kuvaavan tuotemerkin.**





Paliskuntain yhdistyksen laatustrategia laadittiin EU-osarahoitteisessa Porotalouden laatustrategia-hankkeessa, jonka Paliskuntain yhdistys toteutti 1.1.2004-30.6.2005.

Laatustrategia hyväksyttiin käyttöön otettavaksi edustajakokouksessa 7.6.2005.

Kuvat: Pertti Viik, Satu Saari, Tanja Nurmela, Erkki Vierö, Kari Manttunen ja Tarja Konstig