


# Koulutuksella ruokamaakunta nousuun

7.3.2023

Laatu on yksi tärkeimmistä tekijöistä, joka määrittää tuotteen menestyksen markkinoilla. Laadukas tuote on turvallinen, toimiva ja täyttää asiakkaiden odotukset. Mutta kuinka varmistaa, että tuote täyttää nämä vaatimukset?

## Laadukas tuote on tie menestykseen

Laadun mittaaminen on avainasemassa laadukkaan tuotteen varmistamisessa. Tuotteen eri ominaisuuksia mittaamalla varmistetaan, että se täyttää tietyt standardit ja vaatimukset. Mittaamisen lisäksi on tärkeää varmistaa, että laadunvarmistusmenetelmät ovat kunnossa ja että tuote täyttää turvallisuusvaatimukset.

Laadukkaan tuotteen valmistuksessa tuotehygienia on tärkeä huomioitava tekijä. Tuotehygieniaa on valvottava tiukasti, jotta vältytään mahdollisilta terveysriskeiltä. Tämä voidaan varmistaa esimerkiksi pitämällä tuotantotilat ja välineet puhtaina sekä tarkkailemalla raaka-aineiden laatua ja varastointia.

Erilaiset mittarit ovat myös tärkeä osa laadunvarmistusprosessia. Mittareita voidaan käyttää esimerkiksi mittaamaan tuotteen pH-arvoa, kosteutta, lämpötilaa ja muita tärkeitä ominaisuuksia. Mittaustuloksia voidaan verrata standardiarvoihin ja näin varmistaa, että tuote täyttää vaatimukset. Mittarit voivat myös auttaa havaitsemaan mahdollisia laatuongelmia ajoissa ja näin välttää niiden leviäminen tuotantoprosessissa.

# Hyödynnä kaikki resurssit – ympäristö kiittää

Energiankulutus on yksi suurimmista elintarviketuotantoon liittyvistä ympäristövaikutuksista. Energianeuvonnan avulla voidaan löytää keinoja, joilla energiankulutusta voidaan vähentää ilman että se vaikuttaa tuotteen laatuun tai turvallisuuteen. Esimerkiksi tuotantolaitosten sähkönkulutusta voidaan vähentää energiatehokkaampien laitteiden käytöllä ja valaistuksen optimoinnilla.

Kiertotalous ja sen erilaiset hyödyntämistavat ovat yksi merkittävä tekijä laadukkaan tuotteen valmistuksessa. Kiertotalous tarkoittaa sitä, että resursseja käytetään mahdollisimman tehokkaasti ja että tuotteen elinkaari pyritään pidentämään. Esimerkiksi biojätteitä voidaan hyödyntää energiantuotannossa, ja pakkausmateriaaleja voidaan käyttää uudelleen.

Laadukkaan tuotteen valmistuksessa on siis monia erilaisia tekijöitä, jotka on huomioitava. KORU –koulutuksella ruokamaakunta nousuun -hankkeen työpajoissa opit syventämään ammattitaitoasi näistä aiheista sekä paljon muuta! Kuulemme elintarvikeyritysten tavoista soveltaa laadunvarmistusmenetelmiä ja mittareita ja vierailemme Mallaskosken panimolla tutustumassa myös tuotteisiin ja tuotantotiloihin.

Ilmoittautuminen kevään koulutuksiin on nyt auki, pääset osallistumaan niihin tästä!

Lisätietoa koulutuksista: sanni.nikumatti@app-staging.seamk.hion.dev tai lotta.haapala@app-staging.seamk.hion.dev

KORU-hanke on suunnattu elintarvikesektorin yrittäjille ja henkilöstölle, ja sen tavoitteena on parantaa maaseudulla asuvien mahdollisuuksia lisätä maaseudun elinvoimaisuutta ja hankkia elantonsa turvallisella ja maukkaalla lähiruoalla. Hanke rahoitetaan REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.

Lue lisää hankkeen sivuilta.**Sanni Nikumatti**asiantuntija, TKI
SeAMK