



Ruokatieto

Perehdytys Hyvää Suomesta -järjestelmään

11.4.2023

Minna Asunmaa



RUOKATIETO YHDISTYS RY

- *Rakkaudesta oman maan ruokaan*

Olemme yleishyödyllinen yhdistys, jonka jäsenistössä on edustettuna koko ruokaketju. Edistämme suomalaista ruokakulttuuria sekä kotimaisen elintarvikeketjun tunnettuutta ja kilpailuetua viestimällä ruuasta ja ruokaketjusta.

Tehtävämme on kasvattaa suomalaisen ruoan arvostusta ja menekkiä tekemällä tunnetuksi suomalaista osaamista ja työtä pellolta pöytään.

Keinot

- Hyvää Suomesta -merkki
- Ruokakasvatus
- Ruokaviestintä

Yhdistyksen toiminnassa mukana n. 350 organisaatiota. Suurin osa Hyvää Suomesta -merkkiä käyttäviä jäseniä. Mukana maatalous, teollisuus, kauppa, alan järjestöt, pienet ja isot, kaikki toimialat – siis koko ruokaketju.

Resurssimme: jäsenmaksut + kampanjarahoitus + hankkeet, henkilöstö 4 + projektihenkilöitä 1-2 htv

RUOKATieto YHDISTYS RY HALLITUS 2023

- PUHEENJOHTAJA: Johtaja Elli Siltala, Valio Oy
- VARAPUHEENJOHTAJA: Päivittäistavarakaupan johtaja Harri Hovi, Kesko Oyj

[Hallituksen kokoonpano](#) ja tehtävät määritellään yhdistyksen [säännöissä](#). Puheenjohtajuus vuorottelee maatalouden, teollisuuden ja kaupan edustajien kesken.

MUUT HALLITUKSEN JÄSENET:

- Kaupallinen johtaja Timo Partola, Appetit Ruoka Oy
- Markkinointijohtaja Sanna Päällysaho, Atria Suomi Oy
- Toimitusjohtaja Caroline Grotenfelt-Fyhr, Famifarm Oy
- Toimitusjohtaja Marko Bergholm, Fazer Leipomot Oy
- Markkinointijohtaja Mikko Järvinen, HKScan Finland Oy
- Professori Mari Niva, Helsingin yliopisto
- Toiminnanjohtaja Jyrki Wallin, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK ry
- Vastuullisuusasiantuntija Hanna Muukka, Osuustoimintakeskus Pellervo ry
- Johtaja Jouni Aura, Ravintoraisio Oy
- Päivittäistavarakaupan johtaja Sampo Päällysaho, SOK
- Toiminnanjohtaja Jonas Laxåback, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SLC rf
- Yrittäjä Teppo Ylä-Hemmilä, Viipurilainen Kotileipomo Oy
- Kaupallinen johtaja Minna Cousins, Vaasan Oy

Ruokakasvatusteemoja



Vuoden 2023 Ruokavisan aiheena on retki kauppaan. Opetuskokonaisuus haastaa oppilaita pohtimaan, mitä hyötyä ruoka-arjen suunnittelusta on yksilölle, kotitaloudelle sekä ympäristölle.



Ruuan reitti on alakoululaisille suunnattu opetuskokonaisuus, joka tutustuttaa ruuan matkaan pellolta pöytään julisteiden ja esimerkiksi videoiden avulla.



S-ryhmän ja Ruokatiedon yhteistyönä toteuttama opetuskokonaisuus.

Etätoteutukseen kuuluu retki ruuan verkkokauppaan.

Yhteistyö jäsenorganisaatioiden kanssa

- Yhdistyksen hallinto ja työryhmät: Hallitus, markkinointiryhmä, kriteeriryhmä
- Food Service -verkosto ja keväällä starttaava Viestintä-verkosto
- Viestintäprojektit (yhdessä jäsenistön kanssa vuodesta 2017 alkaen); esimerkkinä suomalaisen ruoan päivä 4.9.
- Jäsenkahvit 1 krt/kk - Teamsissa pidettävä tapaaminen, jossa ajankohtaisia asioita Hyvää Suomesta-merkkiin ja yhdistyksen toimintaan liittyen
- Jäsenkirje ja muu yhteydenpito puolin ja toisin



Hyvää Suomesta- merkkijärjestelmä





Hyvää Suomesta –merkki nyt

Suomalaisen elintarvikkeen alkuperämerkki

Kriteerit:

- Liha, kala, muna, maito sellaisenaan ja osana muita tuotteita: aina 100 % suomalaista
- Kaikki yhden ainesosan tuotteet (esim. rypsiöljy, vehnä jauho, hunaja): aina 100 % suomalaista
- Kaikki useamman ainesosan tuotteet: lopputuotteen raaka-aineen määrästä vähintään 75 % suomalaista
- Valmistus ja pakkaaminen: lopputuote aina 100% Suomessa

n. 350 valmistajaa, noin 12 000 yksittäistä tuotetta

Kotimaisuuskriteerit kiristyneet

Kotimaisen alkuperän vaatimus:

- 1993 raaka-aineen arvosta 2/3 +työn arvosta 2/3
- 1997 raaka-aineista yhteensä. väh 75 %, valmistus ja pakkaaminen Suomessa
- 2000 raaka-aineista yhteensä. väh 75 % ja liha, maito, kala, muna 100%, valmistus ja pakkaaminen Suomessa
- 2010 samat tiukka kriteeriperusta säilytettiin, tarkennuksia mm. hunaja 100 %, yhden ainesosan tuotteet 100%
- 2013 purettiin sokerin taselaskentajärjestelmä kuluttajatuotteista ja kokonaan rypsiöljystä

BSE-
kohu

Kotimaisuusaste Hyvää Suomesta-merkityissä tuotteissa korkea

Raaka-aineen kotimaisuusaste	Osuus Hyvää Suomesta-merkityistä tuotteista
100 %	37 %
95 – 99 %	33 %
90 – 94 %	14 %
85 – 89 %	7 %
80 – 84 %	5 %
75 – 79 %	4 %
yhteensä	100 %

Kotimaisuusasteen keskiarvo tuotemäärästä laskettuna on 95 % eli korkea!

Kotimaisen raaka-aineen lisäksi merkki takaa, että tuote on valmistettu Suomessa.

Tilanne loppuvuodesta 2022

Hyvää Suomesta merkityistä tuotteista kolmasosa yltää 95 – 99 prosentin kotimaisuusasteeseen ja toinen kolmannes 80 prosentin kotimaisuusasteeseen. Nämä ovat tyypillisesti paljon kasviksia sisältäviä tuotteita, joiden kaikkia raaka-aineita ei kasva Suomessa, sekä valmisruokia, joissa liha ja kala ovat kuitenkin aina Hyvää Suomesta-merkin kriteerien vaatimusten mukaisesti kokonaan suomalaisia.

Hyvää Suomesta –merkin kriteerit kertovat suomalaisuudesta ja motivoi ostamaan

Kertoo luotettavasti
elintarvikkeen
suomalaisuudesta 74 %

Motivoi ostamaan 70 %

1. MERKKI XX

- ✓ Elintarvike valmistetaan ja pakataan Suomessa
- ✓ Liha, kala, muna, maito sellaisenaan ja osana muita elintarvikkeita on 100 % suomalaista
- ✓ Yhden ainesosan elintarvikkeet (esim. rypsiöljy, vehnäjauho, hunaja): 100 % suomalaista
- ✓ Usean ainesosan elintarvikkeissa raaka-ainesten määrä vähintään 75 % suomalaista
- ✓ Kotimaisuusaste lasketaan valmistusreseptin kiloista (kg)



1. MERKKI XX – Hyvää Suomesta -merkki

- ✓ Elintarvike valmistetaan ja pakataan Suomessa
- ✓ Liha, kala, muna, maito sellaisenaan ja osana muita elintarvikkeita on 100 % suomalaista
- ✓ Yhden ainesosan elintarvikkeet (esim. rypsiöljy, vehnäjauho, hunaja): 100 % suomalaista
- ✓ Usean ainesosan elintarvikkeissa raaka-ainesten määrä vähintään 75 % suomalaista
- ✓ Kotimaisuusaste lasketaan valmistusreseptin kiloista (kg)

KANTAR

ALKUPERÄMERKKEJÄ ELINTARVIKEPAKKAUKSISSA



Tuttu tuotemerkki tai valmistajan nimi ei välttämättä kerro ruoan alkuperästä. Kotimaisen ruoan voi määritellä monin eri tavoin. Eri alkuperämerkeillä onkin omat kriteerinsä, vaikka päällelpin ne näyttävät viestivän samaa asiaa. Alkuperämerkkejä on useita. Alla on esitelty vapaaehtoisia alkuperämerkkejä raaka-aineen kotimaisuuden, työn ja valvonnan näkökulmasta

MERKKI	RAAKA-AINEEN KOTIMAISUUS	TYÖ	VALVONTA
Hyvää Suomesta www.hyvaasuomesta.fi  	Liha, kala, muna, maito 100 % suomalaista, samoin yhden ainesosan tuotteet. Usean ainesosan tuotteessa 75-100 % suomalaista. Lasketaan painosta (kg). Lisättyä vettä ei lasketa.	Lopputuotteenvalmistus ja pakkaaminen aina Suomessa.	Valvonta riippumattomien tarkastajien toimesta jolloin mm. todennetaan suomalaisten raaka-aineiden alkuperä. Jatkuva tuoteseuranta.
Avainlippu www.avainlippu.fi 	Ei vaatimusta raaka-aineen suomalaisuudesta.	Suomessa valmistettu tuote, jonka kotimaisuusaste vähintään 50 % omakustannusarvosta (€) (mukaan lukien mm. raaka-aine-, henkilöstö- ja markkinointikustannukset).	Merkki uusittava kolmen vuoden välein.
Sirkkalehtilippu www.puhtaasti.kotimainen.fi  puhtaasti kotimainen	Kasviraaka-aine kotimaista, jalosteissa muilla raaka-aineilla ei kriteerejä.	Kasviraaka-aine viljelty Suomessa. Jalosteet valmistettu Suomessa.	Auditoinnit neljän vuoden välein sekä viljelijöiden itsearviointit kahden vuoden välein.

SUOMEN LIPUN KÄYTTÄMINEN PAKKAUKSESSA



Suomen lippua saatetaan käyttää tuotteiden yhteydessä symboloimaan tuotteen suomalaisuutta ja kotimaisuutta.

Ruokaviraston ohjeistus:

"Tuotteen tulee olla sekä valmistuksen että raaka-aineiden osalta kokonaan tai pääosin, suomalainen, muussa tapauksessa lipun käyttö johtaa kuluttajaa harhaan." Lippu on vapaasti käytössä, mutta viranomaisen voi puuttua merkin harhaanjohtavaan käyttöön.

APUA MERKKIVIIDAKKON - sudenkuoppia kotimaisuusasteiden laskemisessa

- Avainlippu: ei lasketa kiloina, vaan rahassa "Tuotteiden kotimaisuusaste määritellään niiden omakustannusarvon perusteella." "Palvelun kotimaisuusaste on vähintään 50 prosenttia omakustannusarvosta."
- Sirkkalehtimerkki: esim. hilloissa sokeri ei kuulu Sirkkalehden myöntämiskriteereihin, joten ko. merkissä tuotteen kotimaisuusaste voi olla Hyvää Suomesta –merkkiä alhaisempi.
- Suomen lippu ei takaa kotimaista raaka-ainetta. Ruokavirasto: "Tuotteen tulee olla sekä valmistuksen että raaka-aineiden osalta kokonaan tai pääosin kotimainen, muussa tapauksessa lipun käyttö johtaa kuluttajaa harhaan"
- Valmistettu Suomessa –vähäinen valmistus ei muuta oleellista ainesosaa kotimaiseksi

<https://www.hyvaasuomesta.fi/suomalainen-ruoka/apua-merkkiviidakkoon>

Kotimaisuusastelaskuri

Kotimaisuusastelaskuri Hyvää Suomesta TÄMÄ MENI UUSILLE JÄSENSIVUILLE - Excel															
Automaattinen tallennus															
Tiedosto Aloitus Lisää Sivun asettelu Kaavat Tiedot Tarkista Näytä Ohje															
Leikkaa Kopioi Muotoiluvivellin Liitä Muotoiluvivellin Fontti Tasaus Numero Tyylit															
Normaali Huono Hyvä Neutraali Huomautus Laskenta Linkitetty solu Selittävä teksti Syöttö Tarkistussolu															
A28															
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	
1															
2	Hyvää Suomesta -tuotteen raaka-aineen kotimaisuusasteen laskeminen														
3															
4	Raaka-aine	Määrä	raaka-aineen suomal. %	suomalainen raaka-aine g											
5	maito	300	100	300		Kirjoita sarakkeeseen A tuotteen valmistuksessa käytetyt kaikki raaka-aineet, myös reseptissä oleva vesi (viimeinen rivi) Huomaa: lisättyä vettä ei lasketa raaka-aineeksi MUTTA maitojauhe + siihen tarvittava vesi lasketaan maidoksi.									
6	hiivaa	25	100	25											
7	kurpitsan siemeniä	50	0	0											
8	hunajaa	35	100	35		Kirjoita sarakkeeseen B kunkin raaka-aineen määrä. Huomaa: summarivi ei laske lisätyn veden määrää. Jos raaka-aine on valmis tuote, on kotimaisuusaste selvittettävä valmistajalta.									
9	suolaa	5	0	0											
10	jauhoja	350	100	350		Suomen Sokerin sokerituotteet ovat 0-, 75- ja 100-prosenttisesti kotimaisia, kysy toimistoltamme tai Suomen Sokerilta.									
11				0											
12				0		Kirjoita sarakkeeseen C kunkin raaka-aineen kotimaisuusaste, esim. 100, 83, 42, 0.									
13				0											
14				0		ÄLÄ KIRJOITA MITÄÄN SARAKKEESEEN D, Yhteensä -RIVILLE ÄLÄKÄ KOTIMAISUUSASTEEN TULOSSOLUUN (SINISIIN SOLUIHIN)									
15				0											
16				0											
17	vesi		-	-		Laskuri laskee sarakkeen D loppuun kotimaisten raaka-aineiden määrän. Hyvää Suomesta -rekisteriin riittää kokonaisluvun tarkkuus. Jos haluat antaa Ruokatiedolle lisätietoja tuotteesta, kirjaa ne Hyvää Suomesta -rekisterin tuotelomakkeen kohtaan "Jäsenyrytyksen kommentti".									
18	Yhteensä	765		710											
19															
20			KOTIMAISUUSASTE:	93 %											
21						Tuotekohtainen laskelma on hyvä säilyttää reseptin ohessa auditointeja varten. Kotimaisuusaste ilmoitetaan Hyvää Suomesta -rekisteriin aina uuden tuotteen yhteydessä sekä reseptin muuttuessa.									
22															
23															
24															
25															

Kotimaisuusasteen laskemisesta

Raaka-aine	Määrä	raaka- aineen suomal. %	suomal raaka- aine g
vettä			
puuroriisiä	0,170	0	0,000
täysmaitoa	1,000	100	1,000
suolaa	0,003	0	0,000
Yhteensä	1,173		1,000
LOPPUTUOTTEEN KOTIMAISSUUSASTE:			85 %

Perusperiaate

- Lasketaan reseptistä
- Lisättyä vettä ei lasketa mukaan
- Jos suomalainen raaka-aine on jalostettu ulkomailla (ml. liha yms) sitä voi käyttää raaka-aineena, mutta kotimaisuusaste on nolla.

Sudenkuoppia

- Luullaan, että raaka-ainekin pitää olla 75-100 % välissä.
- Kaikki raaka-aineet lasketaan. Makkara tai leipä ei ole 100 %
- Poron ja hevosen liha, juustot mausteena, rypsiöljy, sokeri...

Auditointilomakkeen sisältö

1. Raaka-aineiden kotimaisuuden varmistus
2. Ulkomaisten raaka-aineiden käyttö ja raaka-aineiden erilläänpitomenettelyt
3. Tuotteiden kotimaisuusaste osataan laskea ja on laskettu oikein
4. Hyvää Suomesta -tuoterekisteri
 - 5.1. Valmistuttaako yritys Hyvää Suomesta -tuotteita sopimusvalmistajalla tai ostaako alihankintana tuotantoprosessin vaiheita? Mikä valmistaja?
 - 5.2. Jos kyllä: Sopimuksella valmistettujen tuotteiden ja ostettujen alihankintaprosessien kotimaisuuden varmistus
- 6.1. Onko Hyvää Suomesta -merkki käytössä irtotuotteilla?
7. Hyvää Suomesta -merkin käyttö graafisten ohjeiden mukaan
8. Miten on varmistettu se, että riittävä määrä yrityksen henkilökuntaa tuntee Hyvää Suomesta -merkin käyttöä koskevat vaatimukset?
 - 9.1. Takaisinvento-ohjelma kuvattu
 - 9.2. Ohjaako takaisinvento-ohjelma olemaan yhteydessä Ruokatietoon, mikäli takaisinvento koskee Hyvää Suomesta -merkittyjä tuotteita?
10. Miten yritys on varautunut muihin Hyvää Suomesta -merkittyjä tuotteita koskeviin poikkeustilanteisiin kuin takaisinventoon? Jos ei ole, niin onko suunnitelmassa?
11. Muita huomioita
12. Yritys toivoo yhteydenottoa Ruokatiedolta, mistä asiasta?
13. Seuraavat puuttuvat todistukset ja tiedot tulee lähettää/näyttää auditoijalle

Graafiset ohjeet

- Julkisena verkkosivuilla
- Löytyy myös yleisimmät logoversiot pakkauksiin, printtiin ja someen.

<https://ruokatieto.fi/hyvaa-suomesta-merkki/yrityksille/graafinen-ohjeisto/>

The screenshot shows the Ruokatieto website's 'Graafinen ohjeisto' page. The page is in Finnish and provides guidelines for the use of the 'Hyvää Suomesta' logo. It includes a navigation bar with links like 'Jäsenivusto', 'Ajankohtaista', 'Tietoa meistä', 'Medialle', 'Materiaalipankki', and a search bar. The main content area features the title 'Graafinen ohjeisto' and a paragraph explaining that the logo can be used by members of Ruokatieto Yhdistys ry and MTK:n ja SLC:n members. Below this, there is a section titled 'Hyvää Suomesta -merkin käyttö pakkauksissa, graafinen ohjeisto' with a sub-header 'Tutustu huolella Hyvää Suomesta -merkin graafisiin ohjeisiin ennen merkin sijoittamista pakkaukseen tai etikettiin.' This section is accompanied by an illustration of various food packaging items (a bag, a box, a carton, and a tub) all featuring the 'Hyvää Suomesta' logo. At the bottom, there is a caption: 'HYVÄÄ SUOMESTA MERKIN VERSIOT TUNNUKSEN KÄYTÖN PÄÄSÄÄNNÖT TARKENTAVIA OHJEITA' and a small '— Varit' logo.

Jäsensivusto

- Sieltä löytyy kaikki. hyväasuomesta.fi -nettisivulta pääse, vasen yläkulma ;)
- Vain jäsenillä käyttöoikeus



Hyvää Suomesta -jäsensivusto on Ruokatieto Yhdistys ry:n jäsenyhteisöjen alusta. Tervetuloa!



JÄSENSIVUSTO

minna.asunmaa@ruokatieto.fi

KIRJAUDU

[Unohditko salasanasasi?](#)

Yhteistyössä

- Yrityksissä
 - Tuotekehitystä, jotta merkin kriteerit täyttyvät
 - Hankintaa suomalaisilta alkutuottajilta
 - Varastoinnissa pidetään suomalaiset raaka-aineet erillään muista
 - Valmistuksessa huolehditaan, että raaka-ainevirrat kulkevat niin, että lopputuote on kriteerien mukainen
 - Viestinnässä ja markkinoinnissa hyödynnetään merkin sanomaa
- Ruokatiedossa
 - Ohjataan merkin käyttöä
 - Hallinnoidaan auditointeja
 - Ylläpidetään rekisteriä yrityksistä ja tuotteista
 - Tuotetaan työkaluja merkin käyttäjille
 - Viestitään merkistä kuluttajille



Koko homman idea

- Hyvää Suomesta –merkkijärjestelmä tuo elintarvikeyrityksen kotimaisuusviestille kolmannen osapuolen vahvistuksen
- Pienille ja uusille yrityksille merkki tuo tunnettuutta, koska kuluttajat tunnistavat Hyvää Suomesta –merkin
- Valmistajat kertovat merkillä sitoutumisestaan suomalaiseen raaka-aineeseen sekä siitä, että kotimaisen ruokaketjun elinvoimaisuus on yritykselle arvokas asia
- Kuluttajalla mahdollista tunnistaa aidosti suomalainen ruoka: raaka-aine ja työ!



Miten hakea?

- Tee laskuharjoitus kriteerien täyttymisestä
- Ota tarvittaessa yhteys Ruokatietoon
- Kirjoita hakemus netissä

<https://ruokatieto.fi/hyvaa-suomesta-merkki/yrityksille/hakuohjeet-jasenyydelle-ja-hyvaa-suomesta-merkin-kayttooikeudelle/jasenhakemus/>

- Odota hyväksyntä
- Osallistu perehdytykseen
- Ja homma pyörii.....

Ruokatieto

Ruokakasvatus Ruokatietoa Hyvää Suomesta -merkki

ETSI YRITYS TAI TUOTE

HYVÄÄ SUOMESTA MERKKI YRITYKSILLE

Yrityksille

Hyvää Suomesta -merkki kertoo kuluttajalle luotettavasti ruuan alkuperästä. Liittymällä Ruokatieto Yhdistys ry:n jäseneksi saat Hyvää Suomesta -merkin käyttöösi kaikkiin niihin tuotteisiin, joissa merkin kriteerit täyttyvät. Tervetuloa mukaan liputtamaan suomalaisen ruuan puolesta!

← TAKAISIN

Yrityksille

- Hakuohjeet Hyvää Suomesta -merkin käyttöoikeudelle
- Merkin käyttöön liittyvät maksut
- Kriteerit
- Merkin käyttäminen viestinnässä ja mainonnassa
- Kotimaisuusastelaskuri
- Graafinen ohjeisto
- Valvonta
- Sopimusvalmistus
- Hyvää Suomesta vientituotteissa
- Tietoa ammattikeittäjille

Miksi ottaisın merkin käyttööni?

Hyvää Suomesta -merkin avulla voit kertoa ruuan kotimaisuudesta helposti ja luotettavasti. Hyvää Suomesta -merkin tunnettuus on erinomainen*. Lisäksi Hyvää Suomesta -merkki on pitkään ollut Suomen arvostetuin alkuperämerkki**! Ruokakohut, koronaepidemia, sota ja ajan henki ovat lisänneet kotimaisen ruuan arvostusta ja saaneet suomalaiset pohtimaan entistä enemmän, mistä ruoka tulee lautaselle. Hyvää Suomesta -merkin etuna viestien viidakossa on vahva sisältö: merkin kriteerit vastaavat kuluttajan mielikuvaa kotimaisesta ruuasta. Vaikka erilaisia merkkejä ei kuluttaja äkkiseltään erottaisikaan, tuo lähempi tarkastelu pisteet Hyvää Suomesta -merkille. Kotimaisuudesta kertominen kannattaa, sillä se tuo tuotteillesi selkeää kilpailuetua!

Muita etuja

- Ulkopuolisen tahon varmistama elintarvikkeen kotimaisuus vahvistaa yrityksen kotimaisuusviestiä ja lisää luotettavuutta.
- Tuo uusille yrittäjille ja markkinoille tunnistettavuutta.
- Hyvää Suomesta -merkkiin liitetään sanoja suomalaisuus, luotettavuus, työllisyys, turvallisuus ja hyvä laatu. Hyviä ominaisuuksia myös sinun tuotteillesi!
- Yhteisten Hyvää Suomesta -pelisääntöjen noudattaminen kokoaa ruoka-alaa yhteen ainutlaatuisella tavalla. Yhdessä olemme enemmän!

* Kantar TNS Agri Oy 2022
**Taloustutkimus Oy: Brändien arvostus 2022

Mitä maksaa?

- Yritykset, joiden vuotuinen liikevaihto on alle 1 milj €, maksavat jäsenmaksua 290 € vuodessa (v. 2023).
- Ota tarvittaessa yhteys Ruokatietoon
- Kirjoita hakemus netissä
<https://ruokatieto.fi/hyvaa-suomesta-merkki/yrityksille/hakuohjeet-jasenyydelle-ja-hyvaa-suomesta-merkin-kayttooikeudelle/jasenhakemus/>
- Odota hyväksyntää
- Osallistu perehdytykseen
- Liitä Hyvää Suomesta -järjestelmä osaksi yrityksesi normaalia arkea, jos ei jo ole. Päälleliimaus työllistää turhaan.
- Ja homma pyörii.....

Ruokatieto

HYVÄÄ SUOMESTA MERKKI YRITYKSELLE MERKIN KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT MAKSUT

Merkin käyttöön liittyvät maksut

Ruokatiedon jäsenet voivat käyttää Hyvää Suomesta -merkkiä kaikissa kriteerit täyttävissä tuotteissa samalla jäsenmaksulla.

← TAKAISIN

Merkin käyttöön liittyvät maksut

Mitä kustannuksia merkin käytöstä tulee?

Yhdistyksen säännöissä Yhdistyksen **säännöissä** on kerrottu tarkemmin jäsenmaksuista. Vuodelle 2023 jäsenmaksut ovat taulukon mukaiset. Lisäksi noin 3 vuoden välein tehtävistä auditoinneista veloitetaan 200 € tai 800 € yrityksen koosta riippuen. Jäsenmaksu tai käyttöoikeus maksetaan erotessa koko kalenterivuodelta. MTK:n ja SLC:n jäsenillä on mahdollisuus hakea Hyvää Suomesta -merkin käyttöoikeutta Ruokatieto Yhdistykseltä. Lue lisää **säännöistä**.

Hyvää Suomesta -tuotteita valmistavat yritykset auditoidaan noin kolmen vuoden välein. Auditoinnit ovat maksullisia. Maksu on pieniltä yrityksiltä 200 €/auditointi ja organisaatioilta, joiden jäsenmaksun suuruus on yli 5000 €, auditointimaksu on 800 €/auditointi. MTK:n ja SLC:n jäsenyyden kautta merkin käyttöoikeuden saaneet yritykset maksavat auditoinnista 200 €/auditointi. Auditointien avulla pidämme yhdessä merkin luotettavuuden korkealla! Lue **lisää auditoinneista**.

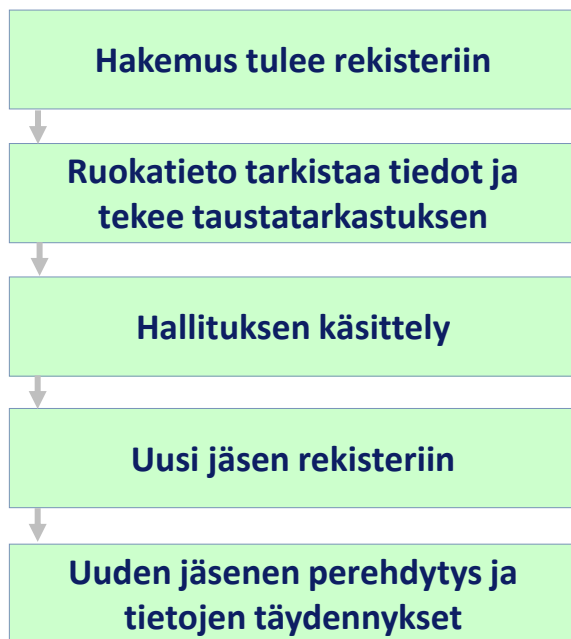
Hyvää Suomesta -merkin kriteerien noudattamisesta vastaa yritys. Käyttövirheen sattuessa on siltä ilmoitettava Ruokatiedolle välittömästi.

Sääntöjen noudattamatta jättäminen johtaa Hyvää Suomesta -merkin käyttökieltoon. Säännöt ovat voimassa toistaiseksi. Muutoksista tiedotetaan jäsenistölle. Viimeisin versio kriteerioppaasta sijaitsee Hyvää Suomesta -jäsenisivustolla.

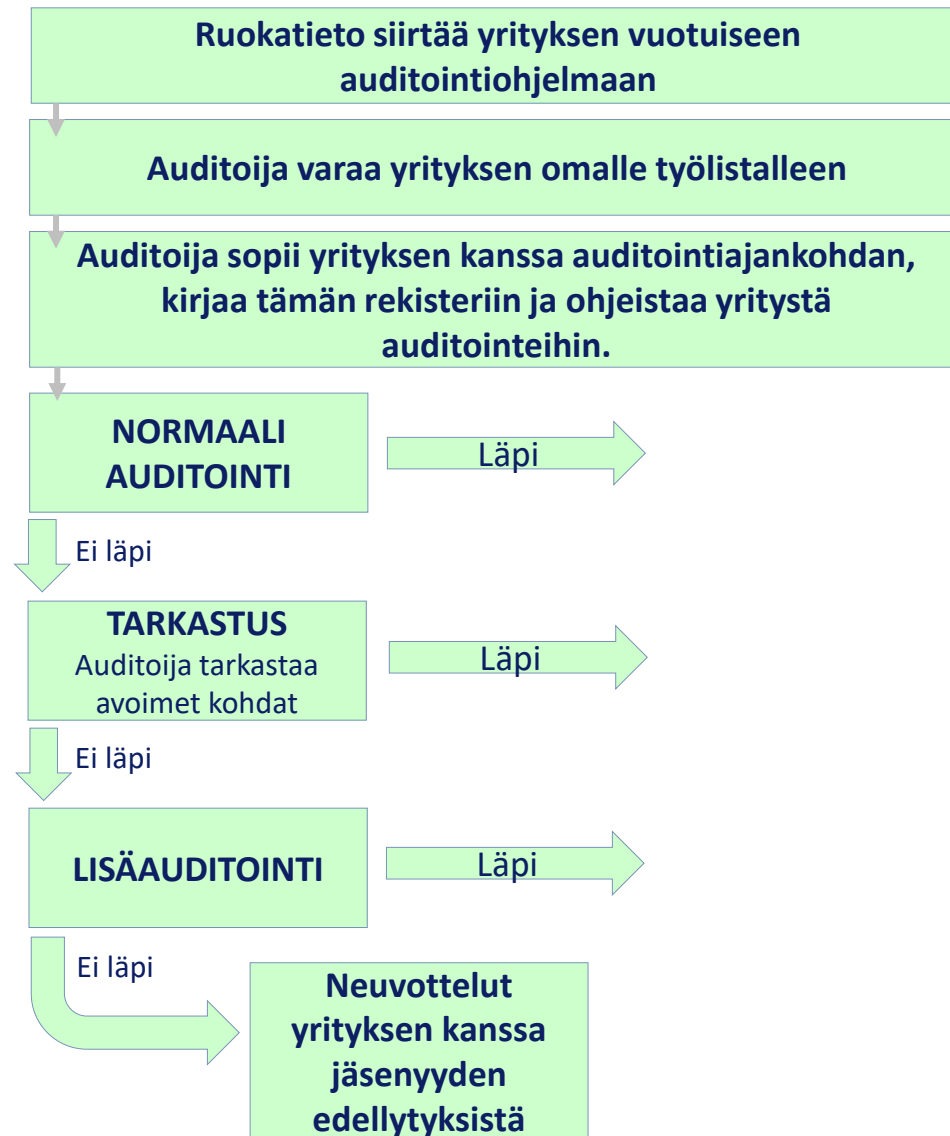
Jäsenmaksu määräytyy yrityksen vuosittaisen liikevaihdon mukaan. Katso jäsenmaksuluokkasi alta:

Liikevaihto	Jäsenmaksu € 2023
Kaupan alan yritykset	0,0001 x omien tuotemerkkien ruokamyynin kotimaassa
Yli 90 miljoonan ellintarvikevalmistajat	0,0001 x ruokamyynin kotimaassa, pl. kaupan merkit ja teollisuusmyynti
70-90 milj. €	5 000
40-70 milj. €	3 500
30-40 milj. €	2 200
20-30 milj. €	1 800
10-20 milj. €	1 600
5-10 milj. €	850
3-5 milj. €	650
1-3 milj. €	420
0-1 milj. €	290
Muut organisaatiot	sovitaa vuosittain

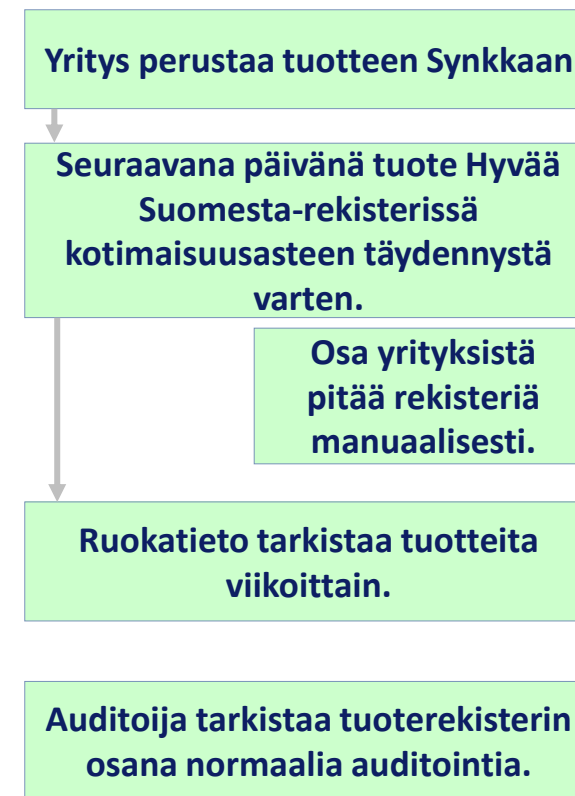
UUSI JÄSEN



AUDITOINNIT



TUOTETIEDOT



Kiitos ja tervetuloa
liputtamaan
suomalaiselle
ruoalle!

