

Tiedotusvälineille 6.8.2009

Julkaisuvapaa klo 13

SUOMEN LEIPURILIITTO RY:N VUOSIKOKOUS SAVONLINNASSA 7.8. - 9.8.2009

Savonlinna ympäristöineen toimii isäntäpaikkakuntana suomalaisten leipomoyrittäjien kokoontuessa 7. - 9.8.2009 sidosryhmineen pitämään 109. vuosikokousta ja kesäpäiviään yli 420 henkilön voimin. Edellisen kerran leipurit kokoontuivat Savonlinnassa vuonna 1966 ja sitä ennen vuonna 1918.

Toimipaikkojen lukumäärällä mitaten leipomot ovat edelleen ylivoimaisesti suurin ja laajimmalle levinnyt elintarviketeollisuuden toimiala. Muusta elintarviketeollisuudesta poiketen leipomoala on edelleen hyvin monipuolista, vaikka leipomoiden määrä onkin viidessä vuodessa vähentynyt yli 120 leipomolla: on suuria, keskisuuria ja pieniä yrityksiä, on sekä teollistuneita että käsityövaltaisia yrityksiä. Leipomoalalla toimii noin 750 leipomoa ja konditoriaa, jotka työllistävät noin 9 500 henkilöä eli yli 25 % koko elintarviketeollisuuden 35 000 henkilön työvoimasta. Suomessa on yli 650 leipomoa, jotka työllistävät alle 10 työntekijää.

Jatkuva byrokratian ja uusien säännösten lisääntyminen on kuitenkin suuri haaste leipomoteollisuuden monipuolisuudelle ja monimuotoisuudelle. Uudet säännöt ja velvoitteet aiheuttavat paljon työtä, vievät paljon aikaa ja aiheuttavat yrityksille huomattavia kustannuksia. Yhtenä esimerkkinä byrokratian lisääntymisestä on maa- ja metsätalousministeriön asetusluonnos koskien kalakukkojen säilytys- ja kaupanpitolämpötiloja. Asetusluonnoksen mukaan ilman jäähdystä lämpimänä vähittäiskauppaan toimitettu kalakukko voidaan myyntipaikassa valmistuspäivän ajan myydä huoneenlämmöstä, jos myymättä jääneet kalakukot päivän päätteeksi hävitetään. Vuosikymmenten ajan on käytäntö kuitenkin ollut, että kalakukko on toimitettu lämpimänä kauppaan ja kalakukon jäähdytyä kauppa on siirtänyt vielä myymättä olevat kalakukot kylmään, josta niitä on myyty vielä noin viikon ajan. Viranomaiset haluavat muuttaa pitkäaikaista käytäntöä ilman konkreettista näyttöä siitä, että tällaisesta toimintatavasta olisi aiheutunut kuluttajille vahinkoa. Savo-Karjalan Ympäristötutkimus Oy:n elintarvikeyksikössä tehdyt kukkotutkimukset kuitenkin osoittavat, että kukot säilyvät ensiluokkaisina vähintään viikon ajan. Monessa maassa nähdään nälkää, mutta samanaikaisesti Suomessa suunnitellaan uudistuksia, joissa ensiluokkaista ruokaa vietäisiin kaatopaikalle. Asetusehdotus osoittaa viranomaisten vieraantumista käytännön elämästä.

Ajankohtainen asia on myös sunnuntaikaupan vapautuminen, joka tulee lisäämään painetta viikonlopputyöhön myös leipomoalalla. Leipomoiden työntekijöitä koskevilla työehtosopimusmääräyksillä on merkittävä vaikutus siihen, onko kuluttajalle tarjolla päivittäistavarakaupassa myös viikonloppuisin tuoreita leipomotuotteita Suomesta vai yhä enemmän ulkomaisia pitkään säilyviä leipomotuotteita. Leipomoalan työehtosopimukseen on saatava työaikajoustoja, muutoin tuoreiden leipomotuotteiden valmistaminen viikonloppuisin on täysin kannattamatonta. Jos muutoksia ei saada, lainsäätäjän tekemien kaupan aukio-oloaikojen vapauttamista koskevien muutosten maksumieheksi joutuvat tosiasiansa suomalaiset elintarvikealan yritykset ja niiden työntekijät.

Elintarvikkeiden arvonlisävero laskee 1.10.2009. Alenevan arvonlisäverokannan toivotaan tuovan piristysruiskeen kotimaisen leipomoteollisuuden kilpailukyvyille. Nähtäväksi sen sijaan jää, mikä on muutoksen vaikutus leipomoyrittäjien kahvila- ja ravintolatoimintaan, jos tarjoilumyynnin verokanta säilyy ennallaan.

Lisätietoja

Puheenjohtaja Anders Bondén 0500-268705 ja toimitusjohtaja Mika Väyrynen 0400-88 77 61.