

# MIDA VÕTTA EESKUJUKS TAANI-ROOTSI LASTELE MAHETOIDU PAKKUMISEST?



Euroopa Maaelu Arengu  
Põllumajandusfond:  
Euroopa investeeringud  
maapiirkondadesse

MARGUS TIMMO

KAJA KESKÜLA



# MILLISEID MUUTUSEID ME TULEVIKUKS SOOVIME? MILLISED EESMÄRGID SEADA?

- ❖ Kuidas toetada tervena elamist?
- ❖ Mis peaks muutuma toidus ja toitumises?
- ❖ Mida teha, et kohalik tooraine jõuaks meie toidulauale?
- ❖ Kuidas targalt maad kasutada, et meie elukvaliteet ei halveneks? Kuidas elada loodusega tasakaalus?
- ❖ Kas ja kuidas toetab MEIE TEGEVUS elu kestmist maailmas- näiteks kliima muutused, looduskeskkonna mitmekesisus ja jätkusuutlikkus?

innavolikogu poolt  
2001. aastal  
Kopenhaageni visiooni  
raames seatud  
eesmärgid

## Goals for organic conversion in Copenhagen

60 % organic food by 2009

75 % organic food by 2011

90 % organic food by 2015

- *Goals set by the City Council in 2001 within the framework of the "ECO-Metropol" Vision of Copenhagen as Environmental Capital of the World 2015*
- [http://www.kk.dk/FaktaOmKommunen/PublikationerOgRapporter/Publikationer/tmf\\_publicationer.aspx?node=detalje&id=674](http://www.kk.dk/FaktaOmKommunen/PublikationerOgRapporter/Publikationer/tmf_publicationer.aspx?node=detalje&id=674)



# EESMÄRGID AVALIKU TOITLUSE TOORAIN KVALITEEDILE?

**Kopenhaagen** asutas 2007.a House of Food, eesmärgiga viia linna avalike köökide mahetooraine osakaal **90%-ni aastaks 2015**

**Taani riigi eesmärk-** avalik toitlustus **60%** mahetoorainel **aastaks 2020**

**Malmö** mahetooraine osakaalu eesmärk **25% 2010.a, 60% 2020.a.**

**Vaxjö** avalikus toitlustuses **80%** toorainest mahe ja/või kohalik, **2020.a.**

**Rootsi riigi eesmärk-** tooraine **60%** mahe ja **30%** Rootsis toodetud **aastaks 2030.a.**

# 80% eco / locally prod. in the municipal kitchen in 2020

Andelen ekologiska och/eller närproducerade livsmedel i de kommunala köken  
Mål 2020 80%



Vexjo  
kommun

# KOONDADA KÕIK VÄÄRTUSKASVU TOETAMISEKS, KES SAAVAD MÕJUTADA VÕI KEDA SEE MÕJUTAB..?

**Poliitikud** (sh KOV) uute poliitikatega loovad eeldusi muutuseks

- toetavad poliitikad nii väiketootjatele kui suurematele,
- eelduste loomine avaliku toitlustuse köökides

**Kohalikud tegijad**- maakasutajad/tootjad,  
koolid/koolijuhid, lapsed/lapsevanemad ehk pered

**Kokkade** tegevuse väärtustamine, täiendkoolitused  
kliimasäästliku toitumise teemadel

# KOPENHAGEN, MALMÖ, VAXJÖ

❖ Mida pakutakse avaliku raha eest?

- Tervislik koolitoit on nõudlus põllumeestele, motiveerides jätkusuutlikult tootma

## **Mahetoit kui kvaliteedi standard?**

Taani ja Rootsi on jõudnud tõdemuseni, et **tervislik toit** on kohalik ja tunnustatud mahetoit.

Kopenhagenis: 2019 aastal – 95% mahetooraine kasutusel koolide köökides

Malmö: 2019 aastal – 85% mahetooraine kasutusel koolide köökides

Vaxjö: 2019 aastal – 65% mahetooraine kasutusel koolide köökides

# EDUTEGURID JÄTKUSUUTLIKUKS ARENGUKS:

- ❖ selged eesmärgid
- ❖ pühendunud liidrid
- ❖ rahulik ja pidev eesmärkide suunas liikumine kaasates erinevaid valdkondi
- ❖ koolitamine ja teadlikkuse tõstmine
- ❖ **maitsev toit**, mis päriselt ka tarbijate kõhtu jõuab





# KUIDAS VÄÄRTUSTADA HEAD TOITU LASTE JAOKS?

❖ Laste väärtuskasvatus- toit on oluline

Laste toidulaagrid- käiakse koos kalal, metsas marju, taimi korjamas, tehakse süüa

**Teadusuuringutest on selgunud, et muutustega harjumiseks on vaja lapsed kööki tuua**



# KUIDAS TOIMIB KOOLI RESTORAN?

**Oluline luua jätkusuutlik, tervislik ja rõõmus söömiskultuur avalikes asutustes**

- ❖ Koolikokkadeks tulevad endised restoranide kokad
- ❖ Järjepidevate koolitustega kokkade elu lihtsamaks

Toit ei peaks mitte ainult toitma, aga ka rõõmustama!

Väga kõrgel tasemel toidu kvaliteet ja visuaal –  
hea valik lisandeid ja salateid







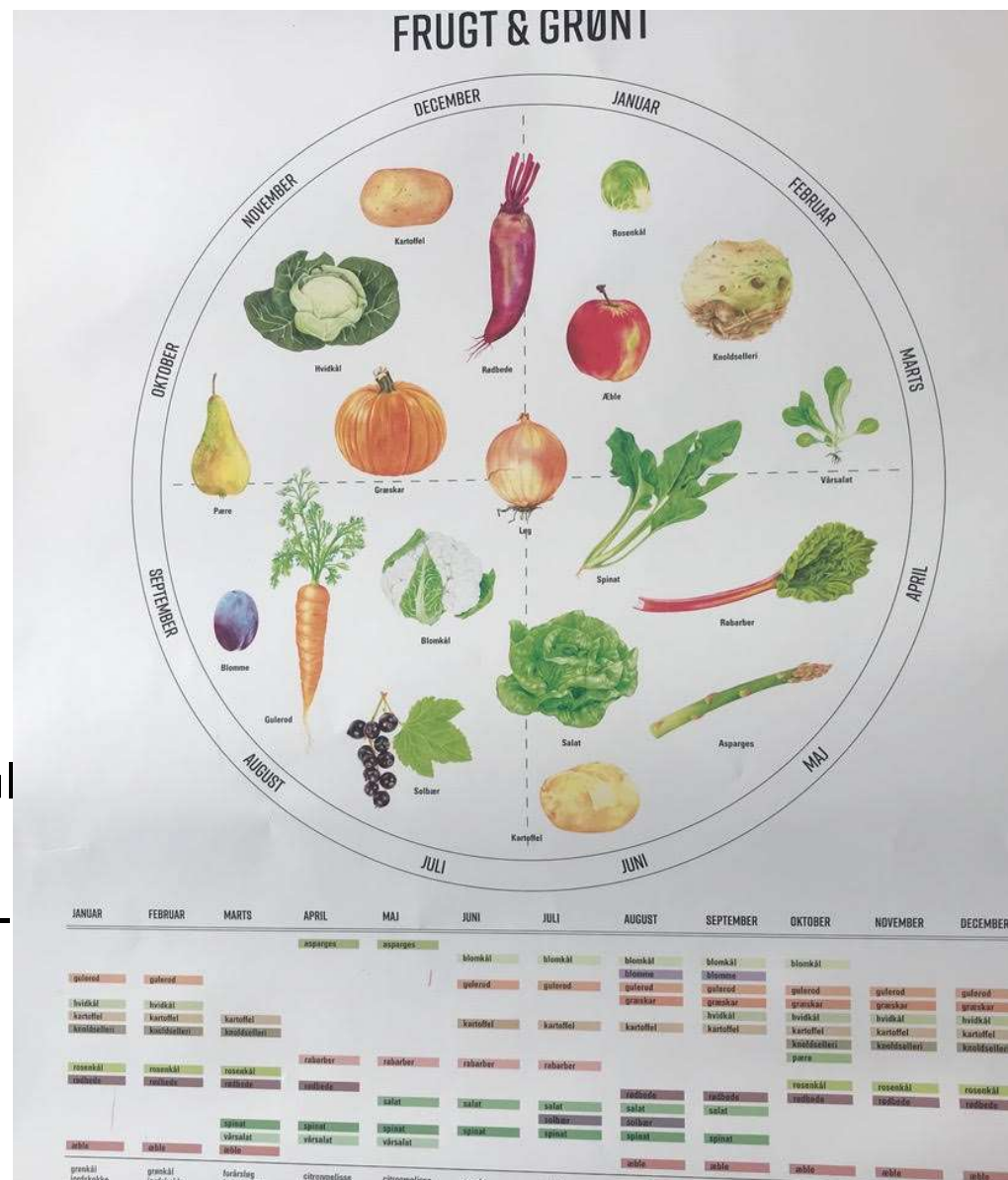


# MIDA TEHAKSE KÖÖKIDES TEISITI KUI ENNE?

Mahetoorainele üleminekul on toidlustuse kvaliteedi tõstmise eesmärk

- ❖ Vähem liha, aga parema kvaliteediga
- ❖ Rohkem köögivilja
- ❖ Rohkem parema kvaliteediga kartulit
- ❖ Hooajaline puuvili
- ❖ Suurem teraviljade ja kaunviljade osakaal
- ❖ Hoolikas menüüde planeerimine
- ❖ Perenaiste vanad säästunipid praktikasse - vähem jäätmeid
- ❖ Poolfabrikaate ainult erandina

Teada ja vältida nõrku kohti praktikas!



# KUIDAS MAHETOORAININE LASTE TALDRIKULE JÕUAB?

Menüüdes mahetooraine osakaalu suurendamiseks :

- ❖ Kas vahetada praegune maheda tooraine vastu?
  - ❖ Kallim, aga kiirem
- ❖ Kas muuta menüüsid- rohkem on hooajalist toorainet ja köögivilja?
  - ❖ Pole vaja kõike aastaringi pakkuda
  - ❖ Kasutakse loomingu- ja professionaalsust
  - ❖ Suureneb valik- saab valida ka taimetoitu

# HANKED- KÕIGIL

Hanked kahe kuni nelja-aastased, hangete läbiviimisel:

- ❖ Lepingud kindlate toorainegruppide pakkumiseks (Rootsis)
- ❖ Teatud tooted piirhinnaga (piim, munad, jahu - Kopenhaagen)
- ❖ **Kvaliteedinõudena mahe ja kohalik** tooraine
- ❖ Köögivili põhiliselt kohalik (vajalik näidata päritolu)
- ❖ Liha pakkumiste puhul olulised loomade heaolunõuded (nii kohalik kui sissetoodud)
- ❖ Toorainel nõuded värskusele, kliimasõbralikule transpordile
- ❖ Uusi mahetooteid saab jooksvalt lisada



# KUIDAS VÄHENDADA JÄÄTMEID?

## MÕÕDETAkse KÖÖGIST, RESTORANIST, TALDRIKULT

- ❖ Kas köögis jääb toitu üle?
- ❖ Erinevused serveerimisel?
- ❖ Kuidas käideldakse toitu lõpuni?

Hooajaliste korduvate menüüde toidud on lastele „tuttavad“

Klasside vahelised või klassisisesed „puhaste taldrikute“ võistlused panevad paremini ära sööma või vähem taldrikule võtma ?

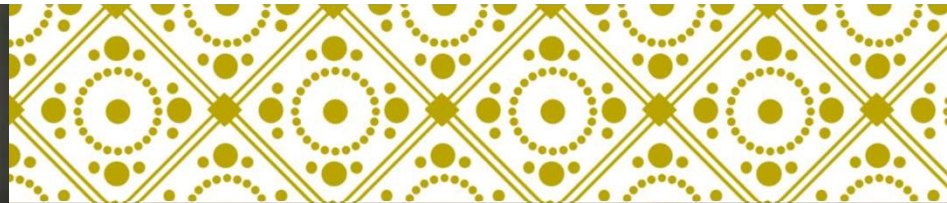
Toidujäätmed kui biogaasi tooraine











SUUR TÄNU

