

Restoranide kvaliteedinõuded liha valikul ja tarbijate soovid

- ▶ EPKK Lamba- ja kitsekasvatajate konverents
 - ▶ Priit Toomits
- ▶ Eesti Peakokkade Ühendus
 - ▶ Academic Food Lab



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

▶ Probleemsed kohad:

- ▶ Karja suurus - toodet ei jätku
- ▶ Lihalõikus - ebakvaliteetne
- ▶ Tapetavate loomade erinev vanus
- ▶ Restoranid ei taha tervet või poolikut rümpa
- ▶ Liha kvaliteet väga kõikuv
- ▶ Tarnekindlus
- ▶ 45% lammastest on ristandid
- ▶ Nn. hobikasvatajad

- ▶ Otsin kusagilt laadalt emotsiooni ostuna toorest lambalihašaslõkki. Kuubikud ilusad ühesuurused, kuid küpsetades pehmeks ei saa. Isegi potis hautades ei saanud söödavaks!
- ▶ Halb emotsioon sunnib kohalikust lambalihast tulevikus nn. mööda vaatama

- ▶ Meil oleks vaja suuremaid lambakarju
- ▶ Vaja oleks karja uuendamise 3-4 sorti lihalambad
- ▶ Liha kategoriseerimine - 1. klass, 2. klass jne...
- ▶ Väärindage liha - laagerdamine jms
- ▶ Rohkem portsjontükke - puhas kael, osso bucco, ristлуу, sadul, sise- ja välisfilee jne.
- ▶ Ettemüük - kvaliteet-tükkide kiirkülmutamine ja ette kogumine
- ▶ Sovhoos-kolhoos-ÜHISTU

▶ Kuidas edasi?

- ▶ Lambakasvatajate ümarlaud
Eesti Peakokkade Ühendusega?
- ▶ Peakokad on huvitatud kohalikust lambalihast!