



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Haridusasutuste toitlustamine ja tulevik

Lihafoorum 2021

Aaro Lode
Tegevdirektor
Aaro.Lode@balticrest.com

Baltic Restaurants Estonia AS

Baltic Restaurants Estonia AS on suurim toitlusteenust pakkuv ettevõtte Eestis ning kuulub Baltic Restaurants Gruppi.

Eestis alustasime tegevust 1993. aastal.

Eestis oleme tööandjaks üle 600 töötajale ja meie teenindada on 159 toitlustuskohta.

Baltic Restaurants

Kogemused – 28 aastaga on meist saanud Balti riikide suurim toitlustusteenuse pakkuja.

Turuliider – 1400 töötajat ja 268 toitlustuskohta Baltikumis

Pädevus - Iga päev teenindame ligikaudu 110 000 klienti

Paindlikkus – iga toitlustuskoht on kohandatud partneri soovidele ja vajadustele



Hankijate ootused koolitoidus võiksid lähtuda põhimõttest



Eesti 2035

- Soodustame uute õigusaktide ja teiste soodustavate tegevustega keskkonnahoidu ja vastutustundlikku ettevõtlust tagades tasakaalu ettevõtjate ja tarbijate ootuste vahel. Vähendame bürokraatlikke takistusi ettevõtluses. (lk 24)
- Materjalide ringlussevõtu ja teisese toorme kasutuse suurendamiseks soodustame jätkusuutlike tootmis- ja tarbimismudelite kasutuselevõtmist. (lk 24)
- Esmast tooret vähendavate ja teisese toorme kasutust suurendavate tootmis- ja tarbimismudelite kasutuselevõtt, et luua lisandväärtust kord juba ammutatud ja majanduses olevast toormest (lk 37)
- Ressursitõhususe (sh energia-) märgatav suurendamine ettevõtetes (sh tööstuses ja teenindussektoris), et parandada majanduse ressursitootlikkust (nt tööstussümbioosi, digitaliseerimise, ressursitõhusamate tehnoloogiate abil) (lk 37)
- Jäätmetekke (sh toidujäätmete) ja pakendamise vältimine ja vähendamine (lk 37)
- Toidu ülejääkide annetamise edendamine vaesuse ja jäätmetekke vähendamise eesmärgil (lk 37)



Suundumused koolitoidus

- Sööge vähem liha!
- Keskkonnasõbralikum teenuse pakkumine.
- Rohehanked toidlustuses.
 - Vähendada ja vältida tuleks toidujäätmete tekkimist
 - Toidu annetamine heategevuseks
 - Vältida tuleb ühekordse plasti kasutamist
 - Keskkonnasõbralik keemia ja taaskasutatud paber
 - Energiasäästlikum tootmine
 - Suurem valikute rohkus menüüdes
 - jne



Ootused pakkujale

- Sotsiaalministri määrus ütleb, et vähemalt 2 korda nädalas peab pakkuma liha.
- Tartu on nõuet täiendanud. 2 korda nädalas peab olema portsjon liha.
- Samas oodatakse ka liha tarbimise vähendamist ning suurendada köögiviljade (sh kaunviljade) ja puuviljade tarbimist.
- Uus määrus, mis on välja töötamisel, samas vähendab liha kogust
- Kokkuvõttes võib öelda, et liha tarbimist vähendatakse.



Mahe või kohalik?

- Maaeluministeeriumilt on algatus tuua põhifookusesse kodumaise mahetootmise ja -tarbimise edendamise. Strateegiat kujundatakse aastateks 2023-2030. Kooskõlastamata eesmärk vähemalt $\frac{1}{4}$ toorainest peaks olema mahe.
- Mahe liha saadavusega on Eestis väga keeruline. Enam vähem olukord on veise lihaga, mingil määral lammas. Sealiha, kanaliha?
- Talust taldrikule algatus, soovib tuua kohalik toorme koolitoitu.



Talustaldrikule ja elurikkuse eesmärgid 2030 aastaks

- **Talustaldrikule**

- Taimekaitsevahendeid vähem - 50%
- Toitainete kadu väiksem - 50%
- Väetisi vähem - 20%
- Antimikroobseid ravimeid vähem - 50%
- EL põllumajandusmaast mahemaa 25%
- Toidujäätmeid vähem - 50%

- **Elurikkuse strateegia**

- 30% EL maast ja merest kaitse alla
- 10% EL maast ja merest range kaitse alla
- 30% ebasoodsas seisundis liikidest ja elupaikadest - paremaks
- 10% pm-maast maastikuelementide alla
- Istutada EL-s vähemalt 3 miljardit puud
- Toitainete kadu väiksem 50%
- Väetisi vähem 20%

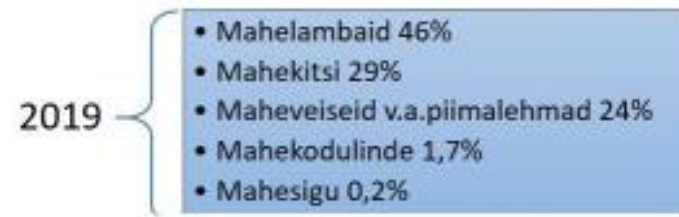
Strateegia üks suund on edendada toidu kestlikku tarbimist, hõlbustades üleminekut tervist toetavale ja kestlikule toitumisele

Eesmärk: pöörata 2030. aastaks ELs ülekaalulisuse ja rasvumise määr langusesse –üleminek taimsemale toitumisele, s.t **süüa vähem liha ja lihatooteid** ning rohkem puu ja köögivilju



Lihafoorum 2020

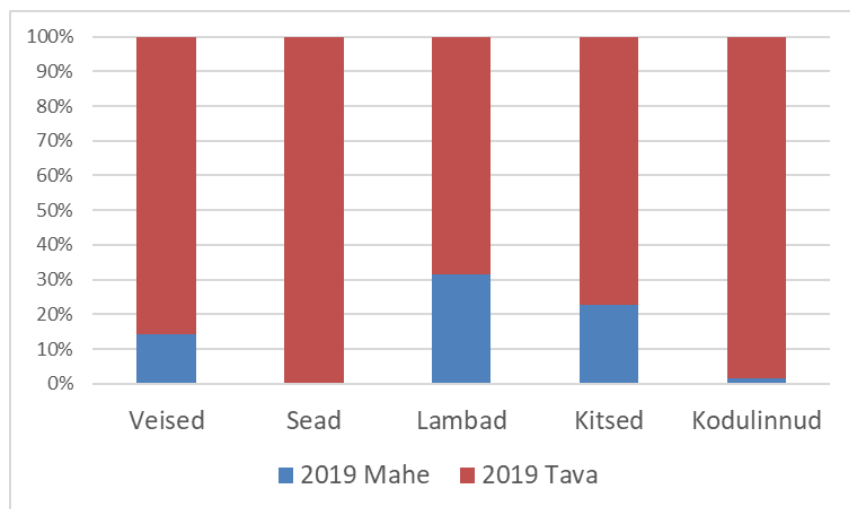
Loomade arv ja liha toodang



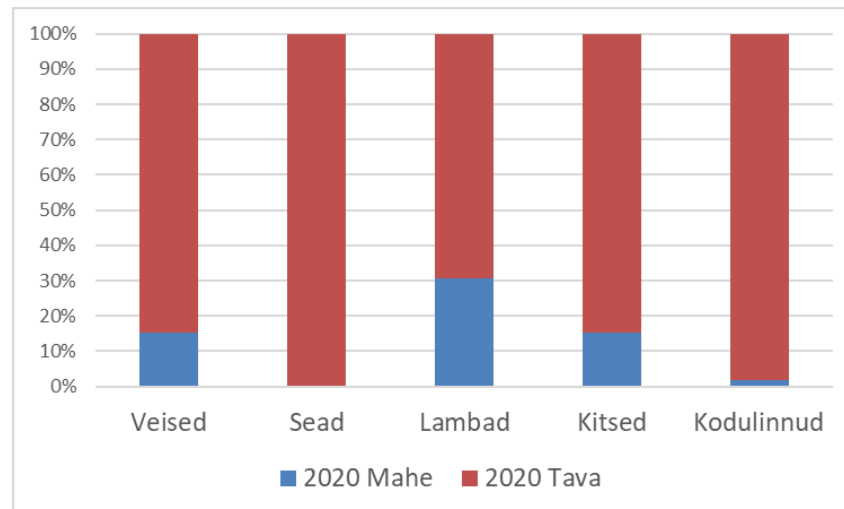
Marko Gorban 2020

Allikas: SA

Tava ja maheliha tootmine 2019/20



2019



2020

Allikas:SA

Mahe liha tootmine kahe aasta jooksul on suurenenud ainult 1,7%



Taimne teisipäev

- Taimne teisipäev on vaikselt saamas uut hingamist ja muutumas hangete põhiliseks osaks. Seda nii keskkonna põhjustel kui toitumis harjumuste mitmeküllastamiseks.



Liha või köögivili

- Mahe liitude lobitöö on tulemusrikas. Hangetesse tuleb järjest rohkem sisse mahe toorainet. Samas ei tehta vahet, et kas mahe protsent tuleb täis köögiviljade, teraviljade, piima või liha arvelt.
- Ei tehta ka vahet, kas tooraine on kohalik või imporditud.



Vähem on parem

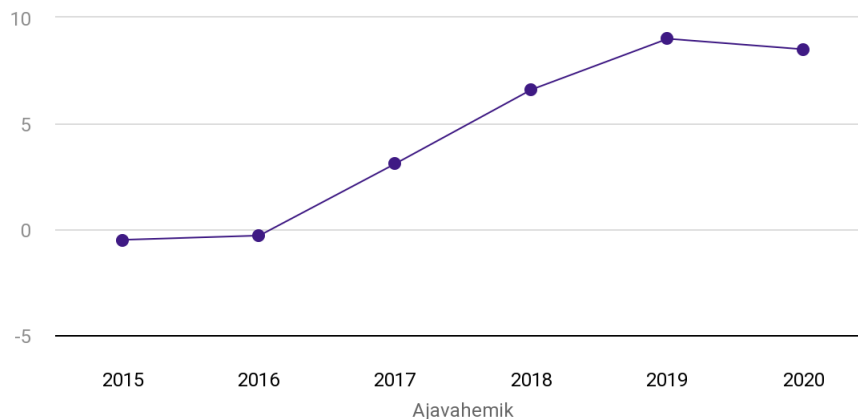
- Vähem pakendeid. Suurem pakend tähendab vähem pakendeid, samas peame jälgima, et pakend ei oleks liiga raske töötajatel tõsta.
- Ettevõtteproovime igal pool pakendi kasutamist vähendada, aga selleks on vaja ka teiste osapoolte toetust.



Hind

- Ootused kvaliteedile järjest kasvavad. Jahutatud liha, mahe liha, portsjon liha, kvaliteetsem liha, jne
- Samas sisendkulud tootmisele kasvavad – kütuse ja muu energia hinnad tõusevad, töötasud kasvavad, jne.
- Ehk tootlustaja on siinkohal surve all, ühelt poolt pidevalt kallinev tooraine, teisalt aastaid paigal seisev koolitoidu maksumus.

Tarbijahinnaindeksi muutus võrreldes aastaga 2014 (2015 – 2020)



Eesmärk on saavutatav?



Mina usun, et eesmärk on saavutatav, aga ainult **süsteemselt planeerides ja keskselt ohjates, osapooli sh põllumehi ja tootjaid kaasates!**

Aaro Lode
Tegevdirektor
aaro.lode@balticrest.com
www.balticrest.com