

Tartumaa toidustrateegia koostamine

Visiooniseminar

9.09.2021

Emajõe Lodjakoda

MEMO (arutelude mustad märkmed)

1. Milline on Tartumaa toiduvaldkonna unistuste olukord 2030? (kirjeldage märksõnadega olukorda, kus kõik tugevused ja võimalused on ära kasutatud)

Grupp 1:

- Tootjatel on üks ladu
- Ühine transport
- Ühine e-pood, äpp (toimiv platvorm)
- Prognoosid restoranidelt, poodidelt jne
- Kõik kohalikud tarbijad kasutavad ainult kohalike tootjate toorainet
- Ostujõuline tarbijaskond
- Otsetoetused tulevad ainult Tartumaa tootjatele
- Tartumaa toidu toitumisoostaja
- Toidu raiskamist ei toimu
- Korduvkasutatavad pakendid
- Hõbelusika asemel antakse korduvkasutatav pakend
- Haridusprogrammis toiduõpetus

Grupp 2:

- Tartumaa inimesed tarbivad vähemalt 80% kohalikku toitu (mahe, keskkonnasõbralik)
- Avaliku sektori toitlustus on kohalik (lasteaed, kool, haigla, hooldekodu...)
- Tartu ja Tartumaa on Eesti toidu pealinn
- Teadlikkus tarneahelast ja toidus sisalduvatest ainetest on väga hea

Grupp 3:

- Tootjate jätkusuutlikkus
- Tahame süüa kohalikku toitu
- Kõikides haridusasutustes on heast ja kohalikust toorainest toit
- Igähele on kohalik toit kättesaadav
- Tartumaa on maailmas tunnustatud toidupiirkond
- Motiveeriv palgatase toitlustussektoris
- Vet. amet usaldab tegijat
- Tootjakeskne lähenemine – ametnik on pädev ja toetav
- Toimiv Tartumaa toidutootjaid ühendav katusorganisatsioon (tugi tootjatele)

Grupp 4:

- Koolides ja lasteaedades kohalik toit

- Tartu turul müüakse ainult Eestimaist toitu, teistel kohalikel turgudel ka
- Söögikoht toob selgelt toidu päritolu esile
- Agroturism – tutvustamine, kuidas maasikas kasvab

Grupp 5:

- Kõigil (kodu, kool, restoran) on kohalik toit laual
- Tartumaa toit on tuntud ja kõrgelt hinnatud, samas kohalikele taskukohane
- Toitlustussektoris on konkurentsivõimelised palgad ja piisavalt kvalifitseeritud tööjõudu
- Kui inimene mõtleb heast ja kvaliteetsest toidust, siis mõtleb ta Tartumaast. Ka globaalselt
- On tekkinud 2 saagiperioodi

2. Milline on Tartumaa toiduvaldkonna "põrguolukord" 2030? (kirjeldage märksõnadega olukorda, kus kõik kitsaskohad ja ohud on endiselt alles/realiseerunud)

Grupp 1:

- Koostöö puudub
- Tooraine kõik väljast
- Ostetakse ainult hinda, mitte kvaliteeti

Grupp 2:

- Ei ole koostööd, sünergiad ei toimi
- Kiirtoit
- Inimesed on haiged, ülekaalulised, eluiga väheneb
- Tarneahelad ei toimi
- Väiketootjaid ei ole

Grupp 3:

- Kõikides koolides ja lasteaedades süüakse imporditud poolfabrikaate
- Kohalikke tootjaid ei ole
- Kohalikku restorani pole (on vaid McDonald's)
- Bürokratia lämmatab ettevõtlikkuse

Grupp 4:

- Tartus on 100 Mäki kohta
- Kasvatatud liha, laboritoit, tofu

Grupp 5:

- Väiketootjad „süüakse ära“
- Tarbijad söövad tundmatu päritoluga toitu
- Kvalifitseeritud tööjõud on piirkonnast lahkunud, koolitusvõimalused puuduvad
- Letid on kohalikest toodetest tühjad
- Mõttemalli muutus: inimestel on üksipuha, mida nad söövad
- Keskkond ei võimalda kohalikku toitu kasvatada

3. MAAILMAKOHVIK: mida võiks toidustrateegia fookuste raames kohe ära teha?

1) Tootjate ja tarbijate parem kokkuviiimine

- Veebiplatvorm (asukohapõhine – lähedal asuvad tootjad, pakkujad esitletud)
- Koordinaator (organisatsioon)
- KOVid viivad tootjad ja tarbijad kokku
- Iseteenindav pood (automaatne)
- Väiketootjate koolitamine
- Väiketootjate koondumine ühele müügipinnale – koostöö
- Facebook'i grupp toidutootjate, -pakkujate kokkuviiimiseks (nt nagu grupp Juurikas)
- Tootja viib töökollektiivile
- Kogukonna „mahediilerid“
- Suurettevõtete kaasamine
- Pakendite QR-koodid (tooraine päritolu)
- Degusteerimise päevadel Tartumaa rõhutamine
- Erinevateks tänuhindadeks kohaliku tooraine kinkimine
- Kinkekaardid Tartumaa toidutootjate toodetele (koostöö ettevõtete vahel)
- Tootearenduse töötoad tarbijatele (tagasiside tootjatele)
- Omaavalitsuste poolt soodustada OTT poodide rajamist
- Kvaliteetfestivalid – toidulaadad jms (olemasolevate hulgas „reha“ teha)

2) Ühise/maakondliku brändi loomine

- Kaardistada toidutootjad ja tarbijad (toitlustusettevõtted)
- Piirkonna ulatus ebaselge (brändi ulatus)
- Maitsev Tartu – edasi arendada – Maitsev Tartumaa
- Igapäevane eestvedamine
- Oluline on eristuda teistest brändidest
- Bränd näitab toidu päritolu
- Põhjalik teavitustöö (PR, koolitamine)
- Tartumaa sertifikaat – ühildada riiklike toidusertifikaatidega (Eesti toit)
- Brändi taga peab olema ka sisu – jätkusuutlikkus
- Bränd üle Lõuna-Eesti?
- Tarnekindlus
- Usaldusväarsus, läbipaistvus
- Toiduseiklus – tarbijatele pakkuda hasarti ja kindlustada Tartumaal liikumine – nt templite kogumine
- Tartu – heade mõtete JA toidu linn!
- Eesmärk: kui inimene mõtleb heast toidust/Eesti maitsetest, siis mõtleb ta Tartumaast

3) Tootearendus ja innovatsioon

- Järjepidevalt tootjatele võimalusi tutvustada (uued süsteemid jms) – tootja-teadlane
- Vaadata üle takistused seadusandluses

- Lõhkuda arvamusi, et innovatsioon on kallis
- Kaardistada vajadusi (milliseid lisandväärtusi turg vajab) ja kitsaskohti
- Keskkonnasõbralikud pakendid – atraktiivsem tarbijale
- Innovatsioon toitlustuses
- Läbi toitlustuse ja arenduste tarbijate koolitamine (info pakenditele)
- Koostöö teadusasutuse, ettevõtja ja avaliku sektori vahel (olemas EMÜ)
- Tartu maakonna tootjate pakend
- Tootearendus peaks keskkonnasäästlik olema
- Tartu Ülikool – globaalne liider plastivaba pakendi väljatöötamises (topsiringi näide); jääkidest uued pakendid
- Tutvustada toodete päritolu ja köögipoolt otsustajatele
- Pakendivaba pood
- Kogemuste jagamine (kuidas tegijad on kitsaskohti lahendanud)
- Muutustega kohanemiseks lapsevanemate ja õpetajate kaasamine
- Tervis – Tartumaal elad 10 aastat kauem
- Kala on tervislik, Tartumaal Peipsi kala
- Toidu innovatsiooniprogramm

4) Teadlikkuse tõstmine

- Läbi laste teadlikkuse tõstmine (õpitoad, talude külastused, lastega kokkamine) – PRIA, KIK
- Kokkade koolitamine, tunnustamine
- Lapsevanemate teadlikkus
- Hanked (muuta riigihangete seadust)
- Toitlustusasutuste kaudu
- Toidu tootjad
- Meedia toel info jagamine (videod)
- Mahetoodete tarbimise toetamine, et suurendada nõudlust
- Tartumaa toiduinfo ühest allikast (kodulehe loomine vms)
- Lihtsustada toiduainete pärinemise kontrolli (toiduahela jälgitavus, nt QR-kood)
- Tartumaa toidukultuuri tutvustuse päevad – tarbijate koondamine Tartumaale
- Tarbijate kaasamine
- Kui hanget ei tee, siis eelista kohalikku
- Tipptasemel teadus, tervist toetavad valikud, uuringud, kommunikeerimine
- Koostöö
- Eeskujude, parimate näidete väljatoomine, lugude rääkimine, luua positiivsed narratiivid
- Et tekiks vähem jäätmeid, jätkusuutlikkus, toidu päästmine
- Nügijad (suunamudijad)
- #tartumaatoit
- Tootmise külastus (malev, avatud talude päev)
- Teadvustada aastaaegu ja hooajalist menüüd + traditsioonid (mida on millal söödud ja miks)

- Kõrghooaegade tähistamine, nagu näiteks spargel Saksamaal (kartuliaeg, tomatiaeg, õunaaeg, seeneaeg jne)

5) Hullud ideed

- Tartumaa – Euroopa toidupiirkond
- Maksu suurendamine väljastpoolt Tartumaad tulevate toorainele
- Piiramatu lasteaia ja koolitoidu rahastus (toit on kohalik)
- Kohaliku toidu Wolt
- Tartumaa kohaliku toidu börs (veebis)
- Madalam käibemaks kohalikule toidule
- Avaliku sektori toitlustajad kasutavad kohalikku toorainet
- Metsamari – mahe
- Iga tartlasele oma talunik
- Igal lapsel oma peenar
- Toidupakkujal oma aed
- Mahelammas jõuab kooli ja lasteaia toitlustusse
- Tartumaa toidupiirkonna rakendus (pildiga tuvastatav tooraine päritolu jms) – äpp, QR-kood
- Kohaliku toidu droon, toidukapid
- Funktsionaalse toidu restoran
- Vertikaalne sisepõllumajandus
- Päriskool on Tartumaalt
- Igasse kooli ja lasteaeda oma köök
- Kokandusring – toidu säilitamise viisid
- Kooliaed
- Hamburgeriputkad ära keelata Tartumaal
- Taldrikul toit raadiuses 10 km
- Hooajalist võõrtööjõudu juurde vaja
- Hooajalist kohalikku tööjõudu juurde vaja
- Robotid põllule
- Ühine logistika
- Uus restoran, kus kasutatakse ainult Tartumaa tooraineid
- Tartumaa päris oma roog – Tartumaa rahvustoit

MEMO koostasid

Jaan Urb, Mihkel Laan

OÜ Cumulus Consulting