



Mahe- ja kohalik toit Rõuge koolis

MTÜ Rõuge Kool

Britt Vahter

08.05.2020



Rõuge Põhikooli mahekogemus ajajoonel

MTÜ Rõuge Kool juhatus
Kooli juhtkond
Hoolekogu
Otsus: võiks asja uurida



MTÜ ja asjast huvitatud lapsevanemate aktiiv, kooli juhtkond, peakokk.
Hindade võrdlus, analüüs.
Nelja komponendi hind võrreldav tavaga ja saavutatav maht 20-25%.
Et vahetada neli komponenti täielikult välja on vaja juurde 50 senti lapse kohta kuus.
Kartul ja muna Rõuge valla tootjatelt, makaron ja kaerahelves Eesti tootja.
Otsus: piloteerime



2,5% täiendavate vahenditega on saavutatud 19% maheda osakaal.
Katsetamine mahejahudega, retseptide korrigeerimine.
Otsus: minna edasi ja püüelda 30% mahedaks 5% lisavahenditega.



Idee



Hind, kvaliteet, tarne, maitse

MTÜ aktiiv, kooli juhtkond, peakokk, eksperdid.
Hirmude kaardistamine, ekspertide kogemuste kuulamine.
Otsus: kaardistame mahud, võtame hinnapakumised.



Laiem kaasamine ja teavitustegevused. Rõuge kooli perepäev - laste maherestoran ja loeng vanematele.
Pressiteated.
Kooli eelarvetaotluses valda sees täiendav kulu aastaseks piloteerimiseks.



Esimesed kogemused saadud - tarded peavad, kvaliteet ja maitse hea.
Eesti makaron on asendatud Itaalia makaroniga.
20% mahtu ei saa iga kuu kätte, sest menüü vaheldub.
Kool on VTAs teavitatud mahetoitlustusega tegeleja.
Otsus: jätkata igal juhul 2019.a lõpuni.

Muutus peas ja pannil

- Mahe on nii kallis, et pole mõtet jännatagi
- Maheköögiviljad on väikesed ja ussitanud
- Mahetoit ei maitse samamoodi
- Tarne on probleemne
- Kokal on väga palju lisatööd
- Hinnad muutuvad
- Kaupa ei jätku

Soodustavad tegurid

- Kool hangib ise toidu
- Toit valmib kohapeal, sh kartul ja köögivili kooritakse käsitsi
- Kokad on väga huvitatud, et toit oleks maitsev ja kvaliteetne
- Kooli juhtkond on avatud muutustele, kui kõrval on toetus
- Piirkonnas on olemas mahetootjad
- Piisav hulk aktiivseid ja teadlikke lapsevanemaid

Piloteerimise käigus ilmnenud asjaolud

- Kogu muutuse keskmes on kokk
- Koolil puudub laoruum
- Kokad ei jõua tegeleda täiendavate administratiivsete tegevustega, mis kaasneb märgise taotlemisega
- Kokad ei jõua tegeleda uute tarnijate otsimisega ja hinnavõrdlustega
- Menüüd vajavad korrigeerimist, et oleks kvaliteetne, soodne ja arvestaks piirkonna pakkujate toorme ja hinnaga
- Sõltuvalt menüüst kõigub maheda osakaal kogumahus



Tulevik

- 76t/13M
- Avaliku sektori/KOV huvi teema vastu ja toetus
- Mis on suurem strateegiline eesmärk või poliitika koolitoidu keskmes
 - tervislikum toidulaud – mahe, menüüde arendus?
 - keskkonnakaitse- lühike tarneahel, mahe, menüüde arendus?
 - toidu julgeolek – kohalik/Eesti toore?
 - regionaalne aspekt – kohalik toore (töökohad)?

