

Mahetoidu kasutamine toitlustuses

Näide: Kopenhaagen, Taani

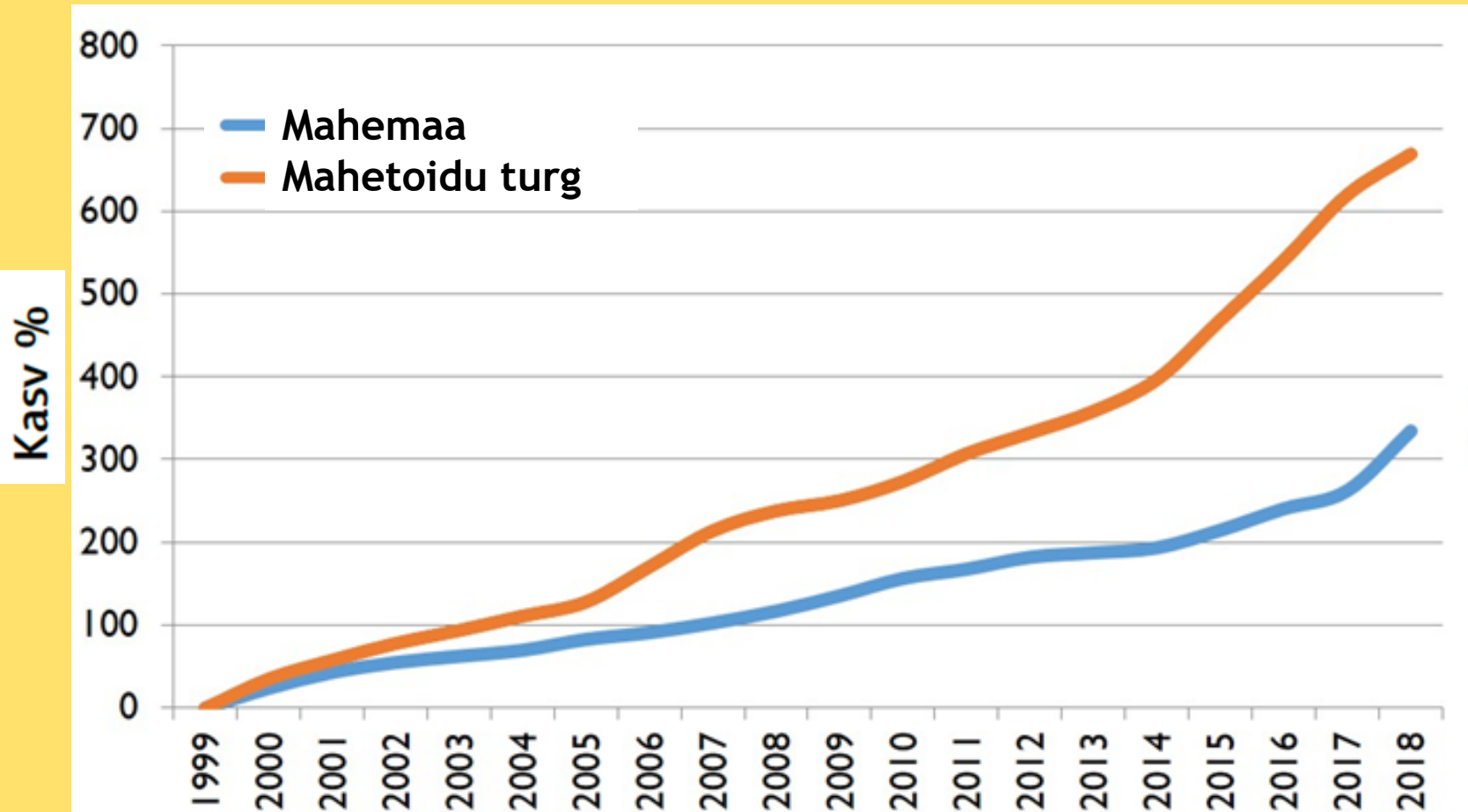
Merit Mikk

Mahepõllumajanduse Koostöökogu

08.05.2020

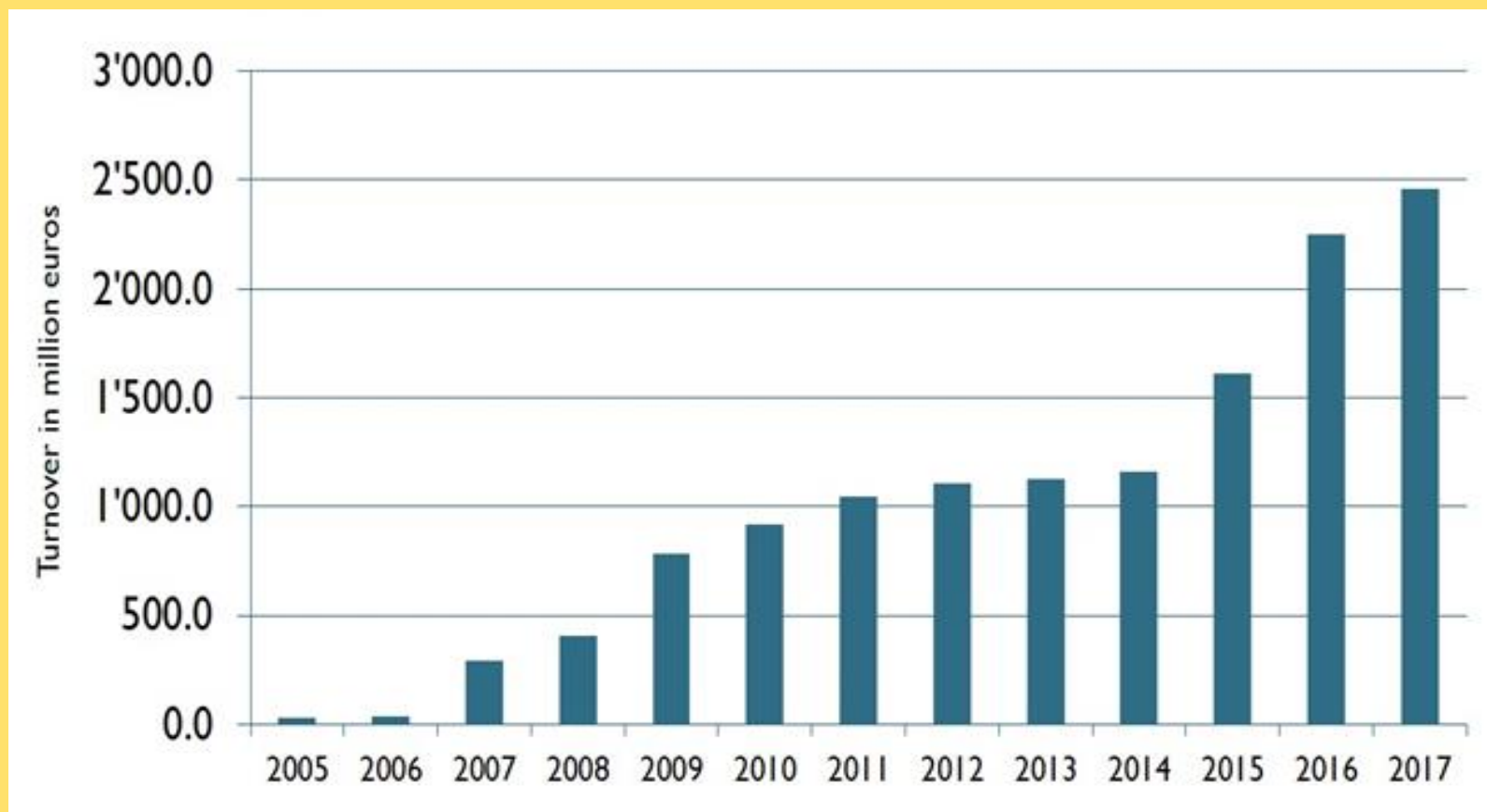
meritoko@gmail.com

Euroopa: mahetoidu turg suureneb kiiremini kui mahemaa 2000-2018



Allikas: BLE, AMI, FiBL

Mahetooraine müük toidlustusse hoogustub (12 riigi andmed 2005-2017)



Allikas: FiBL,AMI 2018

Mahetoitlustus Taani näide



Taani



- Suur riigi ja avalikkuse huvi mahetoidu vastu
- Riiklik eesmärk - avaliku sektori toidlustusest 60% mahedaks
- Ka paljud eraettevõtted on omaks võtnud Taani valitsuse poolt promotud kestlikkuse põhimõtte, roheline kuvand ja mahetoit on osa nende kaubamärgist
- **Mahetoitlustuse ökomärgi kasutajaid on Taanis juba ligi 3300**
- Loe rohkem: www.oekologisk-spisemaerke.dk



Taani. Kopenhaagen

- Kopenhaageni linn seadis 2001. aastal eesmärgiks, et avaliku sektori toitlustusest on mahe:
 - 60% aastaks 2009
 - 75% aastaks 2011
 - **90% aastaks 2015**
- Mahetoit on oluline turundusargument Kopenhaageni kui roheline pealinna kuvandi loomisel
- Praeguseks on eesmärk 90% täidetud
- **Lasteaedade ja koolide toidust on mahe ca 95%**

Taani. Kopenhaagen

- Linnal 900 kööki, kus on 1700 töötajat
- Päevas pakutakse 80 000 portsjonit toitu
- Avaliku sektori toitlustuse tarvis ostetakse aastas toitu rohkem kui 40 mln euro eest

Lasteasutused

- 450 lasteaeda, kellel on oma köögid
- Üle 30 I love eat kooli - tsentraalne ettevalmistusköök, 90% mahe, 1 kalapäev, 1 taimetoidupäev, 1 supipäev. Iga päev võimalus valida kahe toidu vahel
- Eraldi nn toidukoolid oma köögiga (ligi 20)
- Suur rõhk personali koolitamisel
- Lastele kokkamiskursuste korraldamine - ca 450 kursust aastas
- Lastele kokkamisvõistluste korraldamine



Kopenhaagen. Toidukoolid

Näide: Kalvebod Fælled Skole



2019 - 97% mahe

- Valmistavad kogu toidu (k.a leiva) kohapeal
- Toiduga seonduv on integreeritud erinevatesse õppeainetesse (nt keemia, matemaatika, bioloogia)
- Koolil on oma õppekook/labor
- Nädala menüüs 2 taimetoidu päeva, 1 kalapäev
- Suur rõhk toidu raiskamise vähendamisel - maitsev toit! Kogu taldrikule tõstetud toit tuleb ära süüa. Klassid võistlevad

Kopenhaagen. Toidukoolid

Lapsed aitavad toidu valmistamisel

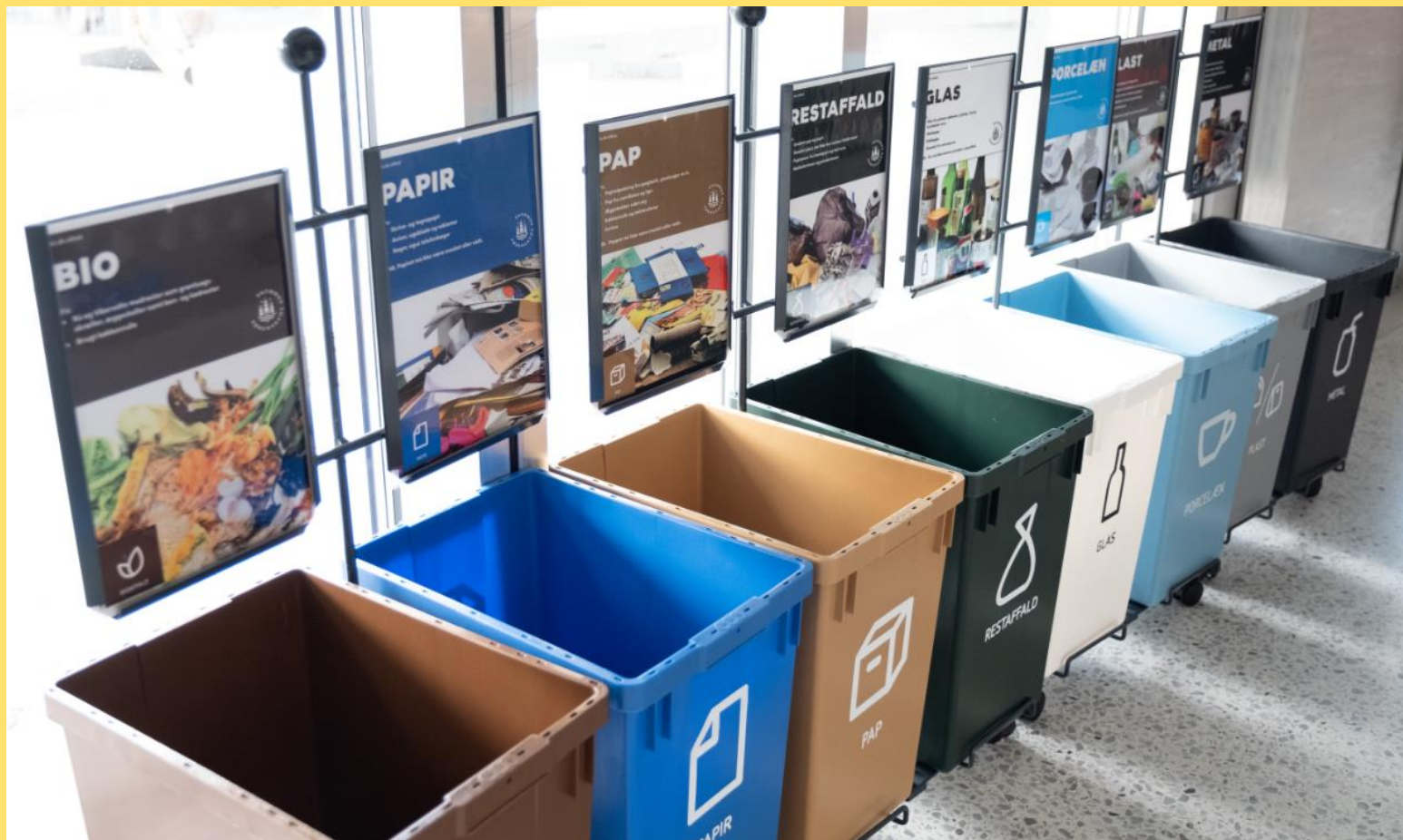
Näide: Kalvebod Fælled Skole




- Köögis töötab 5 inimest, kellel iga päev abiks 4-6 last
- Samad lapsed köögis terve nädala, tundides ei käi - aitavad nii toidu valmistamisel kui ka serveerimisel ja tutvustavad toitu enne söömist teistele lastele
- Peakokk Will annab kokandustunde ja on laste lemmik😊

Kopenhaagen. Toidukoolid

Kõik jäätmed sorteeritakse



Kopenhaagen: kuidas jõuti nii suure mahetooraine kasutamiseni?

- Ühine arusaam, et toit on oluline
- Olulised pole mitte ainult muutused taldrikul, vähemalt sama olulised on muutused peas
- Pakutav toit ei pea olema mitte ainult toitev, vaid ka tervislik, maitsev, nägema välja isuäratav ja tegema rõõmsaks
- Köögi personali koolitamine ja kokkade maine tõstmine ülioluline. Töörõõm ja uhkus
- Strateegia valik: asendus v põhjalikud muutused 
- Ühised tooraine hanked, koostöö tootjate, töötlejate, hulgimüüjatega, et suurendada toitlustajatele mahetoidu pakkumist
- Suur roll on olnud 2007. a asutatud CPH House of Food´il - nõustamine, koolitused, hanked, motiveerimine
- Poliitikud on need, kes seisavad toidurevolutsiooni taga

Kopenhaagen: kuidas jõuti nii suure mahetooraine kasutamiseni?

Menüüdes on mahetooraine osakaalu suurendamiseks mitu varianti:

- Kas vahetada praegustes menüüdes tooraine maheda vastu?
 - Kiire, kuid kallis tee
- Või hoopis muuta menüüsid, koolitada ja motiveerida kokkasid, kaasata lapsi
 - Kõike pole vaja aastaringi pakkuda (nt kurk, tomat), hooajaline
 - Kasutada loomingulisust ja professionaalsust
 - Aeglasem, kuid palju odavam variant - Kopenhaageni valik

Kopenhaagen: kuidas jõuti nii suure mahetooraine kasutamiseni?

Muutused menüüdes:

- vähem, kuid kvaliteetsemat liha;
- rohkem köögivilju ja kartulit;
- teraviljade ja kaunviljade mitmekesisem ja erinev kasutamine;
- hooajaliste köögiviljade ja marjade-puuviljade kasutamine;
- poolfabrikaatidest loobumine; värsked (mitte külmutatud) tooraine kasutamine;
- magusa vähendamine;
- küpsetamine, hoidistamine, hapendamine

Toidujääkide vähendamine (peaaegu midagi ei jää üle)

Muutuste tulemusena jõuab toidulauale kõrge toiteväärtusega, kliimasõbralik ja maitsev toit

Mida Kopenhaageni kogemusest õppida? (1)

- Selged eesmärgid, pühendunud eestvedajad
- Liikumine samm-sammult eesmärkide poole kaasates erinevaid osapooli
- Kokkade täiendkoolitused, nõustamine; kokkade motiveerimine ja nende töö väärtustamine
- Laste kaasamine - toidu valmistamine, erinevad kursused/võistlused, talude külastamine + toidu teema parem integreerimine õppekavadesse

Mida Kopenhaageni kogemusest õppida? (2)

- Menüüde muutmine on vajalik, lihtsalt olemasolevas menüüs tavatooraine asendamine mahedaga on liiga kallis
- Toit peab olema maitsev ja isuäratav
- Toidujäätmete vähendamine - täpne arvestus, võistlused klasside vahel
- Nõudlus aitab tekitada pakkumist - hangetesse mahetoidu sissetoomine suunab pakkujaid toitlustajatele sobivat mahetoorainet pakkuma
- Poliitikute roll, poliitilised eesmärgid
- KOOSTÖÖ erinevate osapoolte vahel

Tänan!

