

Haridusasutuste toitlustushanked: kuhu edasi?

Veebiseminar 25. novembril 2021
kell 14.00–16.00



Seminari kava:

Sissejuhatus: StratKITi projekti tulemuste ülevaade ja edasised sammud – *Evelin Piirsalu, SEI Tallinn*

I osa Jätkusuutlike toitlustushangete olukord ja väljakutsed

- Kohaliku omavalitsuse vaade Tallinna näitel – *Andres Pajula, Rainer Rannala, Tallinna Haridusamet*
- Kooli vaade Tallinna Reaalkooli näitel – *Ene Saar, Tallinna Reaalkool*
- Koolitoitlustaja vaade – *Aaro Lode, Baltic Restaurants Estonia*
- Arutelu

II osa Mahetoit koolides – väljakutsed jätkusuutlike kriteeriumite lisamisel hangetesse

- Mahetoidu trendidest meil ja mujal – *Merit Mikk, Mahepõllumajanduse Koostöökogu*
- Eesti valmisolek kohalikku mahetoitu pakkuda – *Krista Kulderknup, Organic Estonia*
- Mis on riigi plaan mahetoidu pakkumise suurendamisel? – *Sigmar Suu, Maaeluministerium*
- Arutelu



EUROPEAN
REGIONAL
DEVELOPMENT
FUND



StratKIT – Innovatiivsed strateegiad avaliku sektori toitlustuses

Projekti tulemused

Projekti eesmärk

Eesmärk: edendada jätkusuutlike avaliku sektori toitlustusteenuse mudelite kasutuselevõttu Läänemere piirkonna riikides.

1. Pakkuda lahendusi väljakutsetele
 2. Arendada ja testida regionaalseid strateegiaid
 3. Inspireerida ja motiveerida hankijaid ja toitlustajaid kasutama võimalusi jätkusuutlikkuse saavutamiseks
- Projekti kestus 2019-2021

Koostöö ja kogemuste jagamine Läänemere piirkonna riikide vahel

Partnerid



agrathær
Strategische Landnutzung

Daily

Central
Denmark
EU Office



Ammattikeittö
Osaajat



CITY OF
AARHUS

Rybnik



SEI Stockholm
Environment
Institute

Tallinn



UNIVERSITY OF HELSINKI
RURALIA INSTITUTE



Projekti olid kaasatud erinevad tootlustusteenusega seotud osapooled

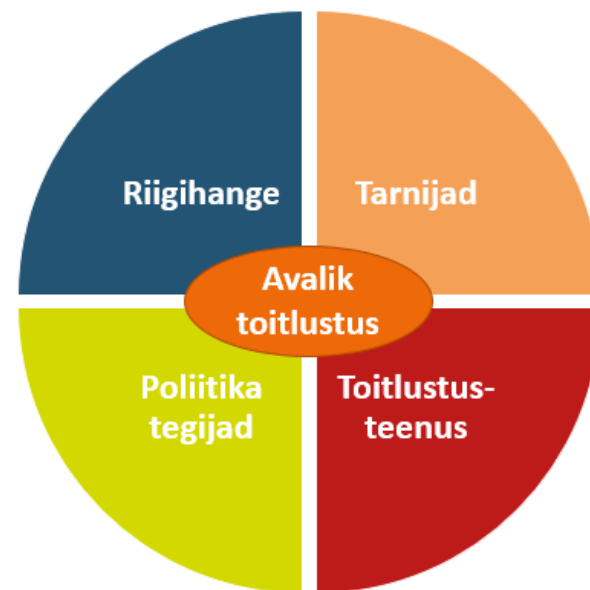
Projekti tegevused

- Olemasoleva olukorra ja parimate praktikate kaardistamine
- Erinevate arenguvõimaluste ning hanke- ja toitlustusmudelite analüüs – rahvusvahelised ümarlauad
- Juhendikogu toitlustusteenuse hankijatele, toitlustajatele ja muudele valdkonna spetsialistidele, et aidata jätkusuutlikku toitlustust, sh toitlustushankeid paremini korraldada.
- **Juhend** Eesti hankijatele, mis annab juhiseid, milliseid jätkusuutlikkuse kriteeriume ja kuidas toitlustushangetes kasutada.

Eesti fookus: koolide ja
lasteaedade toitlustamise
hanked

Säästva toitlustuse juhendikogu

- Enam kui 50 juhendit
- Kasutajad
- www.sustainable-public-meal.eu



Sustainable
Public Meal
Toolkit

Lihtne veebipõhine juhendikogu



www.sustainable-public-meal.eu/et



agrathaer
Strategische Landnutzung



Temaatilised väravad

Strateegiad muutuste esilekutsumiseks

Strateegilised juhendid avaliku sektori toitlustuse muutmiseks üldiselt.

rohkem

Riigihanked

Juhendid jätkusuutlikkuse juurutamiseks avaliku sektori toitlustuse hangetes.

rohkem

Kommunikatsioon ja suutlikkuse suurendamine

Juhendid teadlikkuse tõstmiseks jätkusuutliku avaliku sektori toitlustuse kohta ning oskusteabe jagamiseks spetsialistidega.

rohkem

Mahetoit

Juhendid mahepõllumajandusliku toidu osakaalu suurendamiseks avaliku sektori toitlustamisel.

rohkem

Tervislik ja taimne toitumine

Juhendid, mis aitavad asetada taimsed ja tervislikud road avaliku sektori toitlustuses kesksse kohale.

rohkem

Toidu raiskamine

Juhendid toidujäätmete vähendamiseks avaliku sektori toitlustuses.

rohkem

Ressursitõhusus

Juhendid avalikus sektoris pakutavate toitude ressursitõhusamaks valmistamiseks ja ringmajanduse põhimõtete toetamiseks.

rohkem

Töö põllumajandustootjatega

Juhendid toidusüsteemi alustala – põllumajandustootjatega – ühenduses olemiseks.

rohkem

Juhendid

- Juhendi lühikokkuvõte
- Vajalikud sammud, mida teha
- Mida veel arvesse võtta
- Lingid, pildid, videod, dokumendid
- Juhendi taustainformatsioon

Toidujäätmete mõõtmine koolisööklates

Kokkuvõtlikult

See juhend aitab koolide toitlustajatel jälgida toidujäätmete teket kooliköörides ja söögisaalides ning pida arvestust toidujäätmete tekke muutuste kohta.

Vajalikud sammud

- Mõõtkte tekkivaid toidujäätmeid ühe nädala jooksul (5 päeva). Korrake seda tegevust igal aastal.
- Sorteerige toidujäätmed nelja ämbrisse/anumasse:
- mittesöödavad toidujäätmed (koored, luud, nahk ja muud mittesöödavad toiduosad);
- riknenud toit (toiduvalmistamisel nässu läinud toit või ületatud säilivusajaga toit);
- üle valmistatud toit (valmistatud, kuid serveerimata jäänud toit);
- taldrikule jäänud toidujäätmed (toit, mis serveeriti, kuid mida kliendid ära ei söönud). Selline sortimine aitab välja selgitada toidujäätmete tekke peamised põhjused.
- Kaaluge iga päeva lõpus ämbrid/anumad üle.
- Kui võimalik, kaaluge ära igaks päevaks valmistatud toidu koguhulk või arvutage toidukogus välja kokkulepitud portsjoni suuruse ja portsjonite arvu alusel.

Juhendist

Seda juhendit on StratKITi projektis rakendatud

Stockholm Environment Institute
Tallinn Centre, Estonia

<https://www.sei.org/centres/tallinn/>

Päritolu:

 Eesti

Kes saavad seda rakendada?

[Toitlustajad](#)

Seda juhendit sisaldavad teemaväravad

Lisafunktsioonid

→ Loo endale vajalik juhendikogu ning lae valitud juhendite pdfid alla

Lisa juhend oma kogusse

Saad lisada selle juhendi oma kogusse. Seejärel saad juhendid printimiseks ja jagamiseks alla laadida PDF-dokumendina.

Sinu kogus ei ole veel juhendeid.

[+ lisa juhend oma kogusse](#)

Oma juhendikogu haldamine ✕

Sinu kogus on üks juhend. Saad oma kogust juhendeid eemaldada või alla laadida juhendikogu PDF-dokumendina printimiseks ja jagamiseks.

Toidujäätmete mõõtmine koolisööklates ✕

eemalda kõik
laadi alla

Kasuta filtreid ja otsi märksõnu juhendikogust endale asjakohaste juhendite leidmiseks.

Märksõnad:

Näita ainult juhendeid, mida on rakendatud StratKITi projektis

Teemaväravad:

- Strateegiad muutuste esilekutsumiseks
- Riigihanked
- Kommunikatsioon ja suutlikkuse suurendamine
- Mahetoit
- Tervislik ja taimne toitumine
- Toidu raiskamine
- Ressursitõhusus
- Töö põllumajandustootjatega

Riigid:

- Taani
- Eesti
- Soome
- Saksamaa
- Poola
- Venemaa

Rakendajad::

- Otsusetegijad ja poliitikajundajad
- Hankijad
- Toitlustajad
- Tarbijad / muud

→ Otsi juhendeid võtmesõnade, teemavärvate, kasutajagruppide ja riikide järgi

SchoolFood4Change projekt

Koolitoidu ja koolide toitlustamise paradigma uuendamine rahvaterviseparandamiseks ning toidusüsteemi piirkondliku, sotsiaalse ja keskkonnaalase vastupidavuse suurendamiseks

Eesmärk:

- Tõsta koolitoit uuele tasemele, mille fookuses on rahvatervis, jätkusuutlikkus ning toidusüsteemi vastupidavus.
- Anda märkimisväärne panus uuenduslikule ja süsteemsele toidusüsteemi muutusele läbi
 - jätkusuutliku ja tervisliku koolitoidu loomise ja mõõtmise,
 - „Kogu kooli toidukultuuri“ programmi kaudu rakendatavate innovaatiliste lahenduste,
 - koolitoitlustajate ja -kokkade oskuste ja teadmiste suurendamise.

“Kogu kooli toidukultuuri ” programm tähendab seda, et koolitoitu ei peeta ainult toiduteenuseks, vaid seda käsitletakse terviklikult (sh toidukvaliteeti, kooli õppekavasse integreerimist, õpilaste, õpetajate, lapsevanemate kaasamist).

SF4C projekti tegevused

1. Jätkusuutliku ja tervisliku koolitoidu määratlemine ja selle tervise- ja keskkonnamõju hindamise metoodika väljatöötamine ning hindamine.
2. Jätkusuutliku ja tervisliku koolitoidu hangete juhendmaterjali väljatöötamine ja katsetamine: alates algsetest hankekriteeriumidest kuni uuenduslike lähenemisviisideni, mis käsitlevad konkreetseid meetmeid ja lahendusi omavalitsustes ja koolides jätkusuutliku ja tervisliku toidukultuuri arendamiseks.
3. Innovaatilise "Kogu kooli toidukultuuri" programmi Euroopa raamistiku väljatöötamine ja rakendamine
4. Koolides pakutava toidu täiustamine ja söömisharjumuste kujundamine: söökla-/köögikokkade koolitamine tunnustatud kokkade poolt ning uuenduslike tervislike ja jätkusuutlike, sh kliimasõbralike toitude retseptide loomine, kasutades toiduaineid, mis on seotud kohaliku identiteediga.

SchoolFood4Change projekt

- Projekti kestus 4 aastat (2022-2025)
- Juhtpartner: ICLEI (Local Governments for Sustainability – kohalike omavalitsuste võrgustik)
- 33 partnerit 12 Euroopa riigist, sh Eestist SEI Tallinn, Tallinna linn ja Viimsi vald
- EL Horisont programmi rohelise kokkuleppe voorus heakskiidu saanud projekt