

Koolitoitlustaja vaade

StratKIT 25.11.21

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

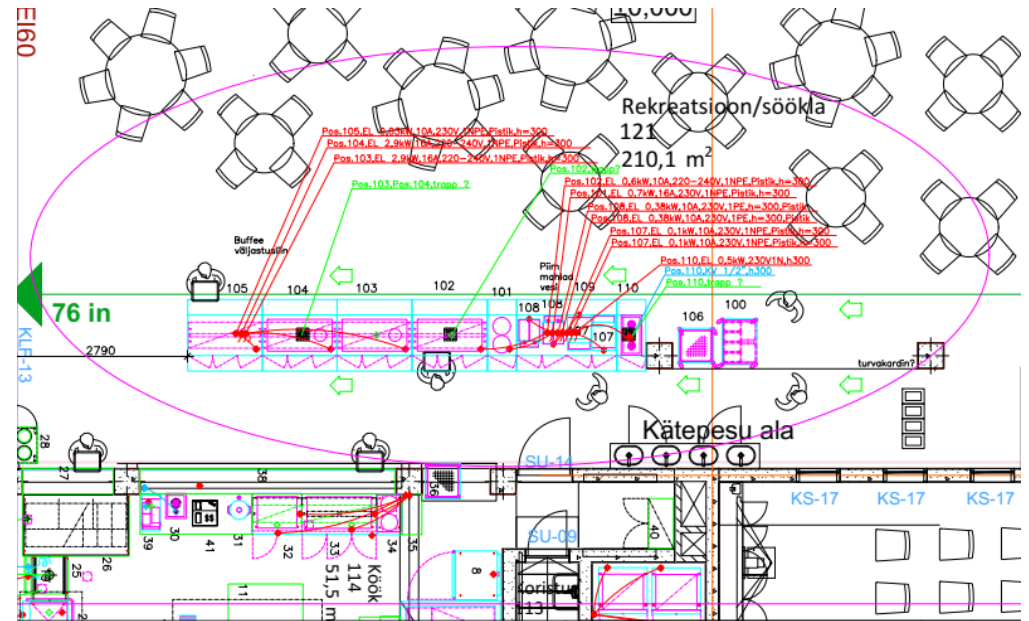
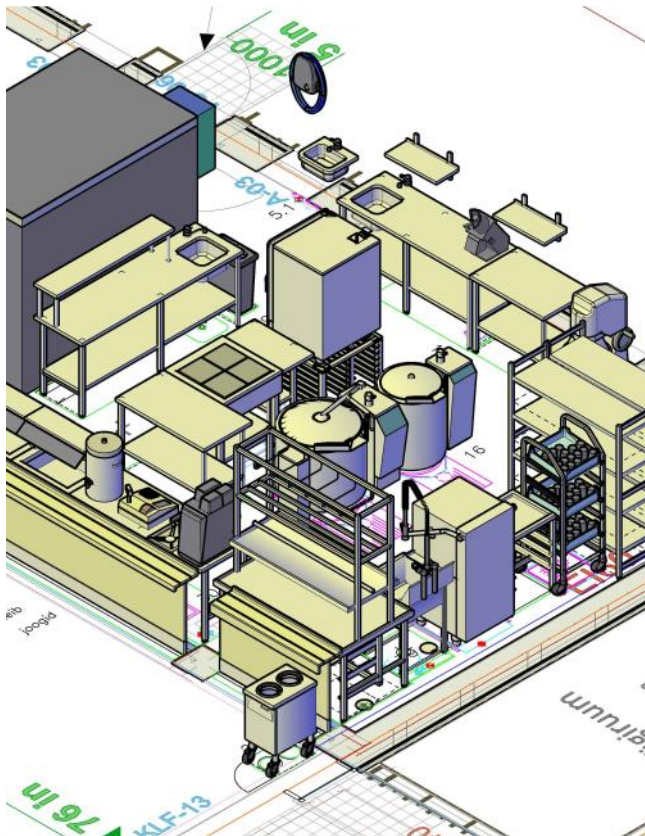
Paindlikkus – iga toitlustuskoht on kohandatud partneri soovidele ja vajadustele



Koolisöökla on enamat kui toit

- Meie söömist mõjutavad mitmed tegurid.
- Lõhn, valgus, müra, mööbel, kahvel, klaasi paksus, kandiku libedus, kaassööja, paberi krõbin, tausta helid, jne.
- Kellele meist meeldiks nautida oma toitu kui samal ajal keegi sulle kõrva karjub.
- Toitlustusteenuse korraldamisel pööratakse palju tähelepanu toidule, valiku rohkusele, mahe toorainele, toorme algupärale, jne, aga jäetakse tähelepanuta kõik muud tegurid mis mõjutavad sööjat.
- Kui koolitoit on üks oluline osa koolipäevast, kus sul on võimalik taastada oma energiavarusid ja suhelda klassikaaslastega. Taastada mitte ainult toitu süües, vaid ka vaimselt. Puhates. See kõik peaks väljenduma ka koolisööklas.

Kõik algab planeerimisest



Üheksa korda mõõda...

- Me näeme hangetes erinevaid väga lähedaid jooniseid ja muljetavaldavaid 3D pilte.
- Koolide sisekujundused on muutunud väga mõjusateks.
- Kõigel sellel, aga ei ole mitte midagi pistmist kooli söökla tegeliku vajadusega.
- Aastal 2021 vähemalt kolmes BRE opereeritavas koolis oli vaja söökla kohe peale avamist ümber paigutada ja seadmeid juurde tellida.
- Kas teenuse pakkujatega konsulteerimine on nii keeruline?
- Koolid, mõelge läbi oma vajadused, enne kui nõustute joonistega.
- Nt. Sügisel valmiv kool soovib hankes puhveti teenust.
- Reaalsuses ei ole puhveti seadmeid planeeritud, tellitud, ega ka nende jaoks ruumi jäetud
- Uues valminud koolisööklas on kasutatud selliseid materjale, mis ei summuta müra, tulemuseks on, et sööklas on meeletu lärm ja kõrvalistujaga juttu rääkida ei saa.

Tahame oma kokka kööki!

- Täna on enamused koolides kokad kohapeal. Nii meil kui konkurentidel
- Toit valmistatakse koolides kohapeal. Koorimisest praadimiseni. Ei ole mingit müstilist kesk kööki.
- Kui kokk on kooli palgal, siis kool
 - Leiab kokale asendaja, puhkuse või haiguse ajal. COVID isolatsioon sh.
 - Koolitab oma kokka
 - Viib läbi tooraine hankeid
 - Jälgib et koolitoidu menüüd vastaks määrustele ja lastevanemate ootustele
 - Viib läbi pidevat innovatsiooni
 - Ostab, noad, kahvlid, taldriku, klaasid, jne
 - Parandab katkise ahju või tilkuva kraani

Suletud turg

- Eestis on endiselt omavalitsusi või koole, kus ei taheta loobuda oma tänasest toitlustajast. Miks?
- Seatakse mitmed tõkkeid
 - Kool kirjutab sisse hankesse ISO9001 nõude, teades et vastav sertifikaat on olemas nende olemasoleval toitlustajal ja ühel konkurendil? Turu osaliste arv on 10 ja enam ettevõtet.
 - Hankes nõutakse, et valmistamise köök oleks tegevuskohast mitte rohkem kui 15 km kaugusel. Sellisele kitsendusele vastav köök on ainult olemasoleval toitlustajal. Tulemuseks on suletud turg, konkurentsi puudumine ja stagneerunud menüüd.
 - Maitsmise komisjon toob puudusena välja suppides kasutatavad erinevad tükeldusviisid. Suppides on lubatud kasutada ainult ühesugust tükeldus. Kui kuubik, siis kui kuubik kõikidele komponentidele.
 - Hanke võitja otsustab kooli juhtkond valides tasuta lisateenuste hulgast koolile olulised tasuta lisateenused. Nende olulisust hindab kool ja hindamise loogikat osapooltele ei avalikustada.

Suletud turg

- Suletud turu kohta on lehekülgede kaupa VAKO ja kohtute praktikat.
- On koole, kelle osas on algatatud Rahandusministeeriumi järelevalvet ja väärteo menetlusi. Milleks riskida?
- On kool, kes proovib juba üle 2 aasta läbi erinevate hangete oma tänast toitlustajat võitjaks tunnistada. Mis on selle põhjuseks?
- On omavalitsusi, kes sulgevad turud mitte kohalikele ettevõtetele. Mis on selle põhjuseks?

Saab ka teisiti - 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
 - Ja palju veel



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.
- Talust taldrikule algatus, soovib tuua kohalik toorme koolitoitu. 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



Taani edulugu

- Kopenhaageni eesmärk saavutada avalikus toidlustuses 90% mahetoit. Mahetoidu osakaal 2014. aastal 79% Aastaks 2020 oli mahetoidu osakaal ligi 90%.
- Ligikaudu 90% saavutatakse järgmiste tegurite kombinatsiooni kaudu:
- Copenhagen Foodhouse (riiklikult rahastatud organisatsioon, praegu suletud) sai 2000. aastatel palju rahalisi vahendeid, et koolitada köögitöötajaid mahetoidu valmistamisel, kuna see nõuab menüüs muutmist vähem liha, hooajatoodete ja põhitoiduainete osas. See tähendas, et asutused said hankida mahetoitu ilma eelarvet ületamata.
- 2016. aastal avaldas Kopenhaageni omavalitsus toidu- ja toidustrateegia. Strateegia rõhutas mahetoidu kasutamise ambitsiooni. Hankemenetluses rõhutatakse mahetoidu kriteeriume. Kuna pakkumiskutsete maht (maht ja väärtus) kasvas, pidid hulgimüüjad konkurentsivõime säilitamiseks oma mahetoodete sortimenti laiendama. Mahetooted on Taani päritolu ja imporditud. Strateegia sisaldab ka visioone selle kohta, kuidas kasutada riigihankeid kliimamõjude vähendamiseks (CO2 heitkoguste vähendamiseks), suurendades nõudlust taimse toidu järele ja vähendades transporti. Strateegia üldeesmärk on vähendada 2025. aastal valla toiduhanke CO2 jalajälge 25% võrra
- Toidlustusteenuste hankekonkursid Kopenhaageni sööklates sisaldavad nõudeid mahetoidu valmistamisele ning sellest nõudest on saanud toidlustusettevõtete jaoks oluline konkurentsiparameeter.
- Lisaks on Taani valitsused viimase 20 aasta jooksul rahastanud erinevaid programme, mille eesmärk on edendada mahetoidu kasutamist avalikus sektoris.

Toidujäätmete kaalumine koolides

- BRE korraldatud kampaania raames viidi perioodil 8.11-12.11.2022, BRE poolt opereeritavates koolides läbi jäätmete kaalumine
- Kolmandat aastat toimuvat kampaaniat saadab teavitustöö.
- Tulemuseks, toidukadu 2021 5,5% (6% 2020 aastal)

	Taldrikult	Enam valmistatud toit
1 portsjoni kohta	21g	13g
1 portsjoni kohta	3,4%	2,1%

Tõsta taldrikule nii palju toitu, kui süüa jõuad

Keskmeses Eesti koolisöökias visatakse ära 3,4 tonni toitu aastas. See teeb kõikide koolide peale kokku umbes 1000 tonni ehk 50 autokoormatäit valmistoit, mis läheb kahjaks raisku. **Ära raiska toitu!** Võta taldrikule just nii palju, kui ära süüa jõuad. Alati saad toitu juurde tõsta 😊

50x = 1000 tonni

Daily **SEI** **KIK** **Sõltumatu Sõltumatu** **KEHONNEMINISTRIKUM**

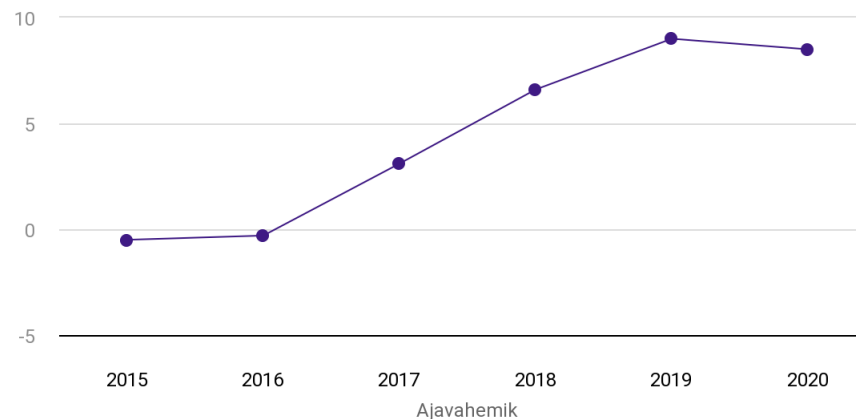
Tasakaalus toitumine

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



Hind

- Ootused kvaliteedile järjest kasvavad. Jahutatud liha, mahe liha, portsjon liha, kvaliteetsem liha, jne
- Kõrgema tasemega kokad.
- Samas sisendkulud tootmisele kasvavad – kütuse ja muu energia hinnad tõusevad, töötasud kasvavad, jne.
- Ehk toitlustaja on siinkohal surve all, ühelt poolt pidevalt kallinev tooraine, teisalt aastaid paigal seisev koolitoidu maksumus. **Tarbijahinnaindeksi muutus võrreldes aastaga 2014 (2015 – 2020)**



Millal viimati...

- Muutus suurimas omavalituses koolitoidu hind?

Tallinna haridusjuhid pole veendunud, et kallim koolitoid kvaliteetsem oleks

MAJANDUS

Merilin Pärli

01.10.2021 05:02



- Aga kas pideva hinna surve all olev toit on kvaliteetsem?

Eesmärk on saavutatav?

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



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