



# *Väiketootjate koostöö toidu ühisturunduses ja toote arenduses*

KAIRE METS



**LEADER**  
EESTI



Maaelu Arengu Euroopa  
Põllumajandusfond:  
Euroopa Investeeringud  
maapiirkondadesse

# + Paar sõna tutvustuseks

- FOODART
- PÕLVAMAA ROHELISEM MÄRK
- KOPLI TALUKÖÖK
- LUSTLIK KOKK

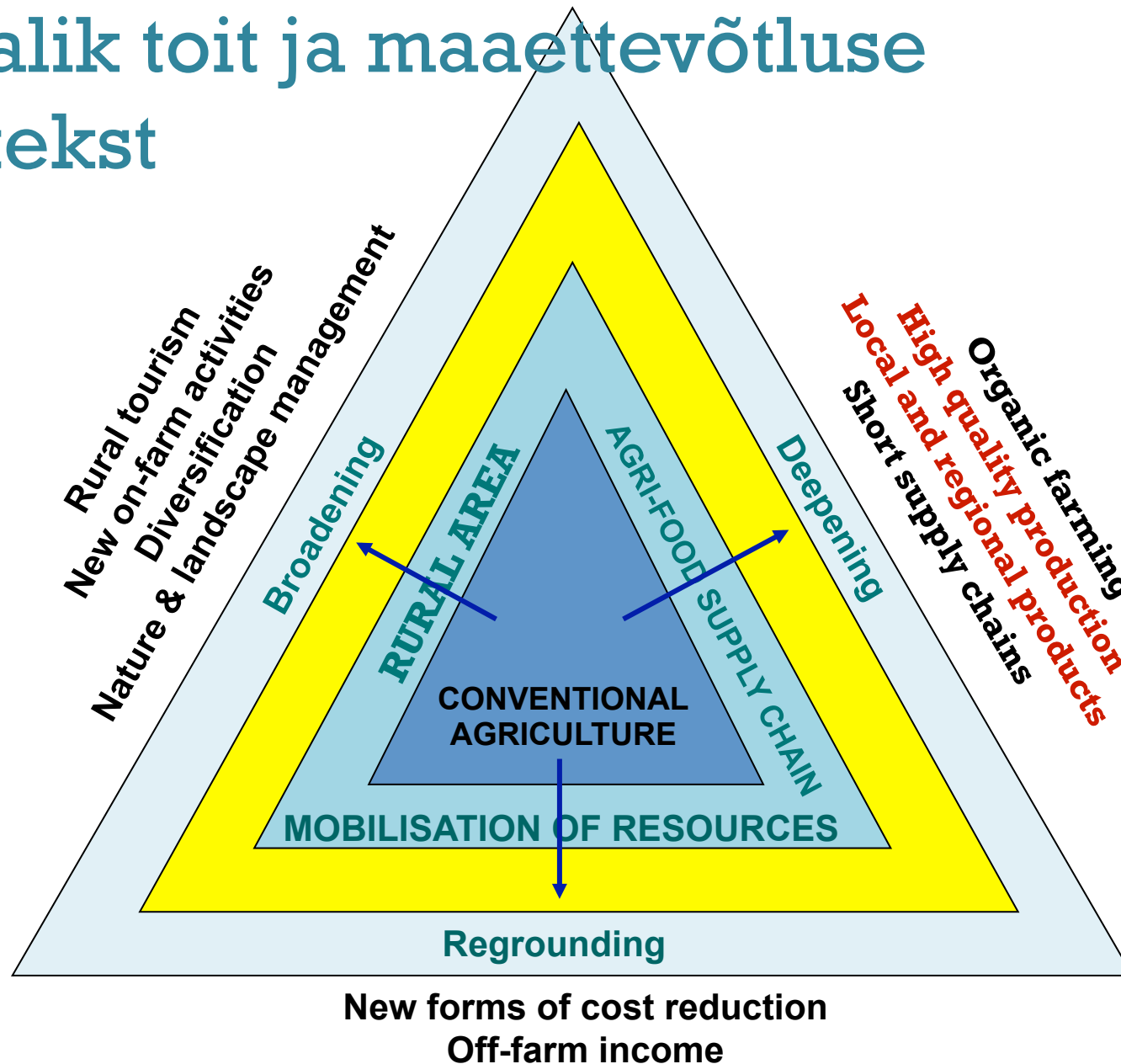


# + Mis on kohalik toit?

- Kohalik toit on pärit ja toodetud tarbimisega samas geograafilises piirkonnas (400 miili e 644 km). (Martinez, Hand jt 2010)
- Eesti on pindalalt väike ja seetõttu saab kogu Eestis toodetud toitu pidada kohalikuks (Lipp 2011)
- Eestis kasvatatud toorainest ja Eestis kohapeal toodetud toit, mis oleks võimalikult lühikese tarneaahelaga ([www.maainfo.ee](http://www.maainfo.ee))
- Kohaliku toidu esmane tootmine, töötlemine, müük ja tarbimine toimuvad samas piirkonnas (Granvik 2013)
- Kohaliku toidu tarbimine, aitab kaasa ka maaelu arengule, elavdab tööjõuturgu ja edendab kohalikku majandust (Roininen jt 2006)



# Kohalik toit ja maaettevõtluse kontekst



Adopted: Living countrysides, p. 12

# + Euroopa garantiimärgised (1)

Garantiimärk on kaubamärk, millega tähistatakse eri isikute kaupu ja teenuseid nende kaupade ja teenuste mingi ühise **omaduse**, ühise **geograafilise päritolu** või **tootmisviisi** või **muu ühise tunnuse** garanteerimiseks.

**Kaitstud päritolu** märgi kinnitamise taotlemiseks on tarvis, et toiduaineid toodetaks mingis kindlas geograafilises piirkonnas, kasutades tunnustatud oskusteavet (nt *Tokaj* vein *Gorgonzola*, *Parmigiano Reggiano* või *Champagne*).



## + Euroopa garantiimärgised (2)

***Kaitstud Geograafilise Tähistuse*** puhul on vajalik, et geograafiline seos oleks olemas vähemalt ühel toote tootmise, töötlemise või ettevalmistamise etapil.



***Garanteeritud Traditsiooniline Omapära*** ei viita päritolukohale, kuid viitab traditsioonilisele omapärale, kas koostises (retseptis) või tootmisprotsessis.



# + Slow Food (1)

- Asutatud 1986 aastal Carlo Petrini poolt;
- 1989 – Aeglase toidu manifest
- Hoida traditsioonilist ja regionaalset toidukultuuri, toetada traditsioonilist põllumajandust ja ökosüsteemi;
- 100 000 liiget 150 riigis;
- <http://www.slowfood.com>







# Good, Clean and Fair: the Slow Food Manifesto for Quality



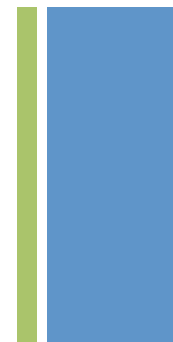
- **Good.** A food's flavor and aroma, recognizable to educated, well-trained senses, is the fruit of the competence of the producer and of choice of raw materials and production methods, which should in no way alter its naturalness.
- **Clean.** The environment has to be respected and sustainable practices of farming, animal husbandry, processing, marketing and consumption should be taken into serious consideration. Every stage in the agro-industrial production chain, consumption included, should protect ecosystems and biodiversity, safeguarding the health of the consumer and the producer.
- **Fair.** Social justice should be pursued through the creation of conditions of labor respectful of man and his rights and capable of generating adequate rewards; through the pursuit of balanced global economies; through the practice of sympathy and solidarity; through respect for cultural diversities and traditions.



# + Põhjala toidu manifest

2004 a - Taani tippkokad eesotsas Claus Mayeriga tulid kokku, et sõnastada Põhjala toidu manifest:

- 1.Rõhutada puhtust, värskust, lihtsust ja etnilisust, mis assotsieerub Põhjala piirkonnaga
- 2.Peegeldada pakutavas toidus erinevaid aastaaegu
- 3.Kasutada toorainet, mis sobib meie kliimasse, leidub meie metsades, vetes kui põldudel
- 4.Kombineerida toiduvalmistamise oskused heaolu ja tervisliku toitumisega.
- 5.Tutvustada Põhjamaadeprodukte ja tootjaid.Tutvustada traditsioone ja kultuuri
- 6.Tutvustada loomade elu nii vetes, kultuurmaal kui metsikus looduses
- 7.Kohandada uusi toitumistrende traditsioonilise Põhjamaa köögiga
- 8.Kombineerida Põhjamaa köökide parimad tehnoloogiad ja traditsioonid väliste impulssidega 9.Kombineerida väiketootjate iseseisvust, kohaliku kõrgkvaliteediga suurtoodanguga.
- 10.Koostöö tarbijate esindajate, teiste gastronoomia meistrite, talunike, kalatööstuste, toiduainetööstuse, jae- ja hulgimüüjate, poliitikute ja teiste valdkonna arvamusiidritega, mis soodustaksid ja arendaksid Põhjamaa gastronoomiat kõikides piirkonna riikides.
- **Eesti liitus Põhjala toidu manifestiga mullu.**



# + Kalevala Spirit

## Koosöövõrgustik ja kollektiivmärk

- Bränd põhineb Soome rahvuseeposel Kalevala. See räägib Soome rahva juurtest: looduslähedane eluviis, põhjamine puhtus ja lihtsus, kangelaslikkus.
- Tooted jagatud 3 gruppi: **Kalevala DISAIN, Kalevala GURMEE, Kalevala ELAMUSED**
- Kalevala kaubamärgi all toodavad kaupu ja pakuvad teenuseid ca 45 erinevat tootjat, kes on liitunud Kalevala Spirit OY. Lisaks kohapealsele müügile on kauplusi ka mujal Soomes ning osaletakse nt Saksamaa jõululaatadel.



# + Rhöni biosfääri kaitseala kvaliteedisüsteem

- Hõlmab piirkonna talusid, kauplusi, turismi, käsitöö ja toiduettevõtteid (sh eri kvaliteedinõuded sokolaadi, pagaritoodete, lihatoodete, rapsiõli, napsi, mineraalvee, meetoodete ja õllepruulimisele).
- Kvaliteedisüsteem rõhutab väiketootmise keskkonnasõbralikke aspekte: looduslikud materjalid ja protsessid ning koostöö piirkonna arengu heaks ehk siis ettevõtluse ja biosfääri kaitseala koosmõju.
- Omistatud kvaliteedimärk eristab samas ka mahetooteid.



# + Austria Mostviertel



- Piirkond Alam-Austrias, mis rakendab traditsioonilise pirnisordi kasvatamise ja sellest valmistatava siidrikultuuri kohaliku toidu ja turismipiirkonna arenguks.
- Pirniteed (marsruudid);
- Pirniparunid;
- Kohalik toit ja jook;
- Üritused;
- Puhkusepaketid;
- <http://www.moststrasse.at>



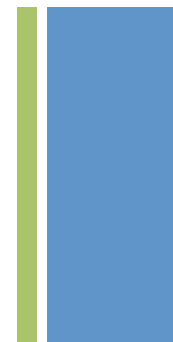
## + Traunwirte toiduvõrgustik, Austria

- Mondsee piirkonna talude ja restoranide koostöövõrgustik;
- Igal restoranil on nõ oma talu, mis varustab restorani oma kohaliku ja värске toorainega;
- Kuna talude sortiment on erinev, siis sellest saab mõjutusi ka restoranide menüü;
- Võrgustiku ühisturustus – reklaam, toidupäevad jms



## + Veel näiteid?

- Toidukogukonnad - tarbijad loovad otsesidemed toidu tootjatega (peamiselt maheköögivilja kasvatajatega) et tarbida kohalikku maheköögivilja, vähendada vahendajate osakaalu ning toidukilomeetreid teekonnal tootjalt tarbijani st. Otse tootjalt tarbijale
- Kogukonnatalud omale toidu kasvatamiseks, ühised “linnaaiad”, “lambad rendil” koostöö;
- “Söödav kooliaed”, “Kooliköök” – koolide ja laste kaasamine oma toidu kasvatamiseks ja kohapeal toidu valmistamiseks;
- Otsetarneaahelad talu-kool (Rosma); restoran-oma tootmisüksus (Põhjaka)



# + Vahekokkuvõtte: mis on kohalik toit praktikas?

- Struktuur ja koostöö erinevate osapoolte vahel;
- Mingis piirkonnas;
- Eesmärgid või ideed, mida koostöös saab realiseerida;
  - Kvaliteet
  - Turundus ja bränding
  - Kohalik eripära
- **AGA EESTIS?**





# + Kohaliku toidu süsteemide arendamine (Põlvamaa näitel)



Aitame hakkajatel ettevõtjatel moodustada MTÜ, kes koondab liikmeid ja tegutseb oma liikmete nimel (ühisturundus, tootearendus, sisseostud, koolitused, õppereisid jms) - ehk organisatsioonipõhine lähenemine;

Tugevdame “Põlvamaa- rohelisem elu” brändi ja pakume selle kasutusõigust kõigile maakonna ettevõtjatele, kes seda soovivad oma turundustegevuses kasutada – ehk kohapõhine lähenemine;

Arendame välja kvaliteedisüsteemi, mis haakub maakonna brändiga. Süsteem seab esiplaanile toote omadused (sh kohalik päritolu, looduslikkus, keskkonnasõbralikkus, käsitöönduslikkus jms väärtused) ning millega ettevõtjad liituda saaksid – ehk väärtuspõhine lähenemine.



## HEAD ASJAD PÕLVAMAA LOODUSEST



- NATURAALSED JA TRADITSIOONIDEST KANTUD
- KOHAPEAL KASVATATUD PUHTAST TOORAINEST
- EI SISALDA E-TOIDUVÄRVE EGA GMO-D

# Põlvamaa rohelisem märk

.... tähistatab häid tooteid Põlvamaa loodusest.

Kvaliteedi tunnused on:

- Kohalikust ja puhtast toorainest (Põlvamaa loodusest pärit) põhitooraine kasutamise kohustus (reeglina minimaalselt 15% toorainest);
- Naturaalsed ja ehedad (rida E-aineid ei ole lubatud, GMO sisaldus välistatud, sünteetika hädapärast?)
- Südamega tehtud (keskkonnasõbralik, traditsiooniline retsept v tootmisviis või käsitöönduslik tootmine).

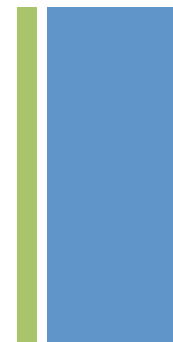


## Kogemused:

- Oleme olnud pioneerid, kelle põhimõtteid on järgitud näiteks Võrumaal ja Setomaal; Saaremaa?
- Oleme olnud õppe- ja uurimismaterjaliks ☺ ning õpikute aineseks:
  - “Väikeettevõtja turundusest” (2012)
  - “Väikeettevõtja tootearendusest” (2014)
- Rohelise märgi koostööst on sündinud terve rida arendusprojekte, et toetada tootearendust ja turundust:
  - “Maaettevõtluse mitmekesistamine” (2009, PRIA 1.1)
  - “Ühiselt turule” (2010, Leader)
  - “Talutoodangu arendamine” (2010, PRIA 1.1)
  - “Uus toode - uued võimalused” (2011, PRIA 1.1)
  - “Rohelisem märk ühisturunduse võrgustiku laiendamine” (2011, Leader)
- Rahvusvaheline koostöö
  - “Foodart” (Eesti-Läti Programm, 2010-2013)



# + Lõpetuseks



- Võimalusi kohaliku toidu arendamiseks on palju;
- Lähtuda oma piirkonna eripäradest, võimalustest, ettevõtjatest st keskkonnast;
- Näiteid ja õppetunde on Eestist ja veel enam Euroopast;
- Raha on vaja, kuid soov sisuliselt koostööd teha, ühiselt panustada ja pingutada on olulisem;
- Eestvedamine!



# Täna tähelepanu eest!

**Kaire Mets**

[www.polvamine.ee](http://www.polvamine.ee)

[www.koplitalu.ee](http://www.koplitalu.ee)

[kaire@koplitalu.ee](mailto:kaire@koplitalu.ee)

Tel 5066568