

Strateegia ja tegevuskava
Setomaa, Rõuge, Smiltene ja Tukumsi valdades

LASTELE TERVISLIKU TOIDU PAKKUMISEKS KASUTADES KOOLIRESTORANI KONTSEPTSIOONI 2024–2028

Interreg



Kaasrahanud
Euroopa Liit

Eesti – Läti



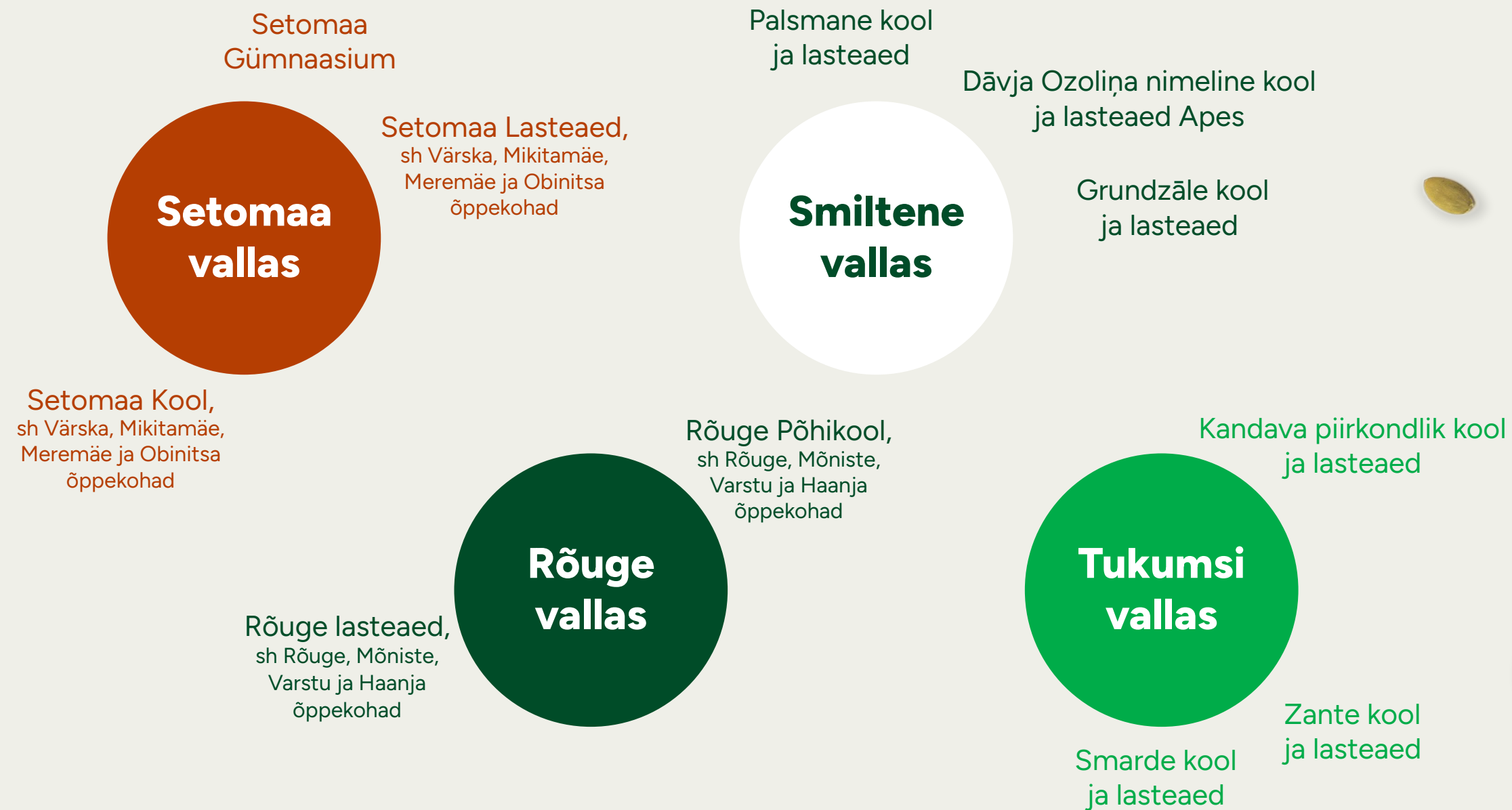
Sisukord

- 3 **1. Sissejuhatus**
- 5 **2. Strateegia ettevalmistava etapi kokkuvõte ja läbiviidud uuringute peamised tulemused**
 - 5 2.1 Metoodika
 - 6 2.2 Koolitoidu ja mahetootmise valdkondadega seotud arengukavad
- 8 **3. Toitlustuse korraldamine haridusasutustes**
 - 8 3.1. Haridusasutuste toitlustuse korraldamise hetkeseis Eestis
 - 9 3.2. Haridusasutuste toitlustuse korraldamise hetkeseis Lätis
 - 10 3.3. Tooraine aastane nõudlus pilootkoolides ja lasteaedades
 - 11 3.4. Õpilaste arvamus koolitoidust ja toitlustuse korraldusest Setomaa ja Rõuge vallas
 - 14 3.5. Õpilaste arvamus koolitoidust ja toitlustuse korraldusest Läti pilootkoolides
 - 16 3.6. Lasteaialaste vanemate arvamus lasteaia toidust ja toitlustuse korraldusest Rõuge ja Setomaa vallas
 - 16 3.7. Lasteaialaste vanemate arvamus lasteaia toidust ja toitlustuse korraldusest Smiltene ja Tukumsi vallas
 - 17 3.8. Kohaliku mahetooraine kättesaadavus
- 21 **4. Visioon ja strateegilised eesmärgid**
 - 21 4.1. Koolitoidus mahetoodete osakaaluga seotud eesmärgid
 - 21 4.2. Koolirestorani kontseptsiooni elluviimisega seotud eesmärgid
 - 21 4.3. Eesmärgid, mis on seotud laste, õpetajate jt teavitamisega mahetoiduga seotud keskkonnaaspektidest ja tervislikust toitumisest
- 22 **5. Tegevuskava 2024.–2028. aastaks**

1. Sissejuhatus

Setomaa ja Rõuge vallad Eestis ning **Smiltene ja Tukumsi** vallad Lätis soovivad oluliselt muuta kooli- ja lasteaialaste toitumisharjumusi ning suurendada koolitoidu atraktiivsust. Selleks on vaja koolides ja lasteaedades parandada toitlustusteenust, keskendudes eelkõige mahetoodete laialdasemale kasutusele, tervislikumatele valikutele ja õpilaste aktiivsemale kaasamisele.

Käesolev strateegia haarab Eestis kõiki Setomaa ja Rõuge valla kooli ja lasteaedu ning Lätis Smiltene ja Tukumsi valla pilootkooli ja -lasteaedu. Projektis osalevad järgmised koolid ja lasteaiad:



Setomaa ja Rõuge vallas on alates 2024/2025 õppeaastast viidud läbi haridusreform, mille tulemusena muutusid haridusasutuste nimed. Strateegia koostamise ja uuringute läbiviimise ajal tegutsesid eraldi koolid ja lasteaedad Värskas, Mikitamäel, Meremäel, Rõuges, Haanjas, Mõnistes ja Varstus. Seetõttu on dokumendis kasutatud sel ajal kehtinud haridusasutuste nimesid. Õppetöö toimub samades kohtades, Setomaa vallas on lisandunud õppekohana Obinitsa.



2.2 Koolitoidu ja mahetootmise valdkondadega seotud arengukavad

EESTI

Riiklik tasand:

Põllumajanduse ja kalanduse valdkonna arengukava aastani 2030 seab üheks eesmärgiks toetada keskkonnasõbralikke praktikaid, sh mahetootmist, suurendada mahetoodangu eksporti ja kasvatada mahetoidu tarbimist. Konkreetse tegevusena on toodud pilootprogrammi „Mahetoit lasteasutustes“ välja töötamine ja rakendamine.

Mahepõllumajanduse edendamise tegevuskava aastateks 2023–2030 keskendub mahetoidu tarbimise ja nõudluse suurendamisele. Üks eesmärk on, et aastaks 2030 saab 50% lasteaia- ja koolilastest mahetoitu. Praeguseks (2024. a I kvartal) on jõutud selleni, et ligi 25% lastest pakutakse vähemalt 20% ulatuses mahetoitu.



Piirkondlik tasand:

2020. aastal sõlmisid Võru maakonna viis omavalitsust, SA Võrumaa Arenduskeskus ja MTÜ Setomaa Liit Hea tahte kokkuleppe, mille eesmärk on aastaks 2024 kasutada maakonna haridusasutuste toitlustuses vähemalt 20% ulatuses mahetoorainet. Praeguseks on jõutud selleni, et juba 30 lasteaia- ja koolis kasutatakse vähemalt 20% mahetoorainet.

Võru maakonna arengustrateegia 2035+ majandusvaldkonna üks tegevussuund on kestliku põllumajanduse ja mahetootmise edendamine. Kestliku kogukonna tegevussuundades on oluline puhta looduse hoidmine ja kohaliku tervisliku mahetoidu tootmise toetamine

Rõuge vallas viitavad mahetootmisele ja mahetoidu kasutamisele Rõuge valla arengukava ning Rõuge Põhikooli ja Mõniste Kooli arengukavad. Rõuge valla arengukava (2019-2035+) üks eesmärke on mahetoidu ja kohalikust toorainest valmistatud lõunasöökide pakkumine haridusasutustes ning 2024-2027 tegevuskava ütleb, et toetatakse ja eelistatakse mahe- ja kohaliku tooraine kasutamist valla hallatavates asutustes. Rõuge Põhikooli arengukava (2022-2026) üks eesmärk on, et koolitoit on jätkuvalt tervislik, mitmekesine, võimalusel kohaliku päritolu ja vähemalt 20% ulatuses mahetoorainest valmistatud. Mõniste kooli arengukava (2022-2027) üks eesmärk on suurendada mahetoidu osakaalu menüüs.

Setomaa vallas viitavad mahetootmisele ja mahetoidu kasutamisele Setomaa valla arengukava ning Värska Gümnaasiumi, Värska Lasteaia ja Meremäe Kooli arengukavad. Setomaa valla arengukava (2021-2030) üks eesmärke on, et valla haritavast maast on 70% mahedalt majandatud ja haridusasutustes pakutakse mahetoitu. Värska Gümnaasiumi arengukava (2019-2026) üks eesmärke on, et 2026. a kasutatakse koolisöökides vähemalt 70% ulatuses mahedat ja kohaliku toorainet, Värska Lastead soovib suurendada 2025. a lõpuks kohaliku ja maheda tooraine osakaalu 50%ni. Meremäe Kooli arengukava (2020-2024) üks eesmärk on, et koolitoit on tervislik, maheda tooraine osakaal on suurenenud ja arvestatud on laste eelistusi.

Riiklik tasand:

Läti ühise põllumajanduspoliitika strateegiakava 2023–2027 eesmärk on edendada jätkusuutliku ja konkurentsivõimelise põllumajandussektori arengut. Põllumajandussektor peab suutma tagada põllumeestele vajaliku elatustaseme, ühiskonnale tervisliku ja jätkusuutliku toidu ning maapiirkondade elujõulisuse. Strateegiakavas käsitletavat valdkonnad hõlmavad ka paljusid erinevaid just mahetootmisele suunatud aspekte. Näiteks Toidukvaliteedikava sekkumise eesmärk on tugevdada põllumehe positsiooni tarneahelas – kasu saavad esmalt tootjad ja töötajad, kes on liikmetena kaasatud mahe- või riiklikesse toidukvaliteedikavadesse.

Mahepõllumajanduse arendamise tegevuskava 2023–2030 eesmärk on tegeleda kestliku toidusüsteemi arendamisega ja aidata kaasa Roheleppe eesmärkide elluviimisele Lätis. Tegevuskava hõlmab avalikkusele suunatud pikaajalise teavituskampaania elluviimist. See sisaldab teadlikkust tõstvat tegevusi lastele ja noortele (tegevused koolides, väljasõidud mahetaludesse, harivad multifilmid) ning menüüsid toitlustusasutustes (sh koolisööklates), mis tõstavad esile Läti enda mahetooteid ja -tootjaid. Üks kavandatud tegevusi on koolides ja ülikoolides roheprogrammide toetamine koostades meetodilisi materjale ja õppekavasid, mis selgitavad mahepõllumajanduse olemust ja erinevust tavatootmisest, sh mahetoodete nähtavust. Tegevuskava sisaldab mahetoodete osakaalu suurendamist koolipiima ja koolipuuvilja programmides.

Põllumajandusministeerium on koolide toitlustamise parandamiseks välja töötanud peamised tegevussuunad, mille rakendamine aitab parandada haridusasutustes toitlustust ning tagada lastele igapäevase tervislikuma toidu, mis tuleb kohalikelt põllumeestelt ja toidutootjatelt. 2023. a oktoobris ühines Läti Koolitoidu koalitsiooniga, mille eesmärk on kõigi huvirühmade koostöös (haridusasutused, omavalitsused, toitlustajad, põllumeeste organisatsioonid, toitumiseksperdid- ja nõustajad jne) leida võimalusi koolitoitlustuse parandamiseks. Üks peamisi eesmärke on suurendada koolitoidus kohaliku päritoluga toidu osakaalu, võttes arvesse hooajalist tootevalikut ja vähendades toidu raiskamist.

Piirkondlik tasand:

Dokumendis Smiltene valla säästva arengu strateegia aastani 2035 on märgitud, et Smiltene valla üks tugevamaid majandusharusid on põllumajanduslik tootmine. Strateegia kohaselt mitmekesistatakse majandustegevust täiendades traditsioonilist põllumajandus- tootmist teiste tegevustega, sealhulgas mahepõllumajandusega.

Smiltene valla arenguprogrammi 2022–2028 tegevuskava väljundid sisaldavad roheliste riigihangete kriteeriumide rakendamist omavalitsuste toiduhanges ja mahepõllumajanduse toetamist. Investeeringuskavas on mainitud projekti "Green School Dining".

Vidzeme planeerimispiirkonna arenguprogrammi 2022–2027 prioriteetide hulgas on tarbijate juurdepääs kvaliteetsele kohalikule toidule läbi kohalike tarneahelate arendamise, kohaliku toidu osakaalu suurendamine riigihangetes, kohaliku tootmise edendamine ja lühikeste tarneahelate arendamine.

Tukumsi valla säästva arengu strateegias 2022–2042 on määratletud tähtsamad arenguvaldkonnad, mille hulka kuulub põllumajandus, sh mahepõllumajanduse arendamine.

Tukumsi valla arenguprogrammi 2022–2028 tegevus- ja investeeringute plaani väljundite hulka kuulub rahvatervise edendamise eesmärgil spordi- ja tervise teemal teadlikkust tõstvat tegevuste elluviimine haridusasutustes, sh lasteaedades. Üks eesmärk on kohaliku väikeettevõtluse arendamine ning majanduse mitmekesistamise soodustamine. Kavandavad meetmed hõlmavad kohaliku tootmise toetamist, regulaarset suhtlemist ettevõtjatega ja koostööd ettevõtlusorganisatsioonidega.



3. Toitlustuse korraldamine haridusasutustes

3.1. Haridusasutuste toitlustuse korraldamise hetkeseis Eestis

Eestis reguleerib haridusasutuste toitlustamist sotsiaalministri 2008. a määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“, mis on uuendamisel ja tõenäoliselt hakkavad uued nõuded kehtima 2025. a. Alates 2018. a on Eesti riiklik koolitoidu toetus üks euro lapse kohta päevas, millele lisandub kohaliku omavalitsuse toetus, mis on iga omavalitsuse enda otsustada.

2024. a kevadel valmis sotsiaalministeeriumi eestvedamisel koolitoidu teekaart, kus ühe olulise tegevusena on kirjas ka mahetoidu pakkumine koolides ja lasteaedades ning selle toetamine.

Siseriiklikult reguleerib toitlustuses mahetoidule viitamist maaeluministri määrus nr 19 „Toitlustusettevõttes mahepõllumajandusliku toidu ja mahepõllumajanduslike koostisosi sisaldava toidu valmistamise täpsemad nõuded ning mahepõllumajanduslike koostisosade kohta teabe esitamise ja arvestuse pidamise täpsemad nõuded“.

Mahetoitlustajad peavad olema Põllumajandus- ja Toiduametile teavitatud ja järgima mahepõllumajanduse reegleid. Märki saavad kasutada kõik toitlustusettevõtted, kus mahetoodete protsentuaalne osakaal kogu sisseostetud toorainest moodustab igakuiselt üle 20 protsendi. Mahetooraine protsentuaalset osakaalu saab näidata kolmes vahemikus:

- 20–50% toorainest on mahe;
- 50–80% toorainest on mahe;
- 80–100% toorainest on mahe.

Alates 2022. a saavad toetust kõik lasteaiaid ja koolid, kes kasutavad ühes kuus mahetoorainet üle 20%. Kohalik omavalitsus saab kalendrikuus iga lasteaialapse kohta toetust 4,90 eurot ja iga kooliõpilase kohta 2,20 eurot. Toetuse kogusumma 2023. a oli 1,32 miljonit eurot, millest Võru maakond sai 123 tuhat eurot esimeses kvartalis 19 haridusasutuse eest ja neljandas kvartalis juba 25 haridusasutuse eest. Sellest summast läks projektis osalevale Setomaa vallale 12 440 eurot ja Rõuge vallale 8073 eurot.

Nii tooraine kui ka toitlustusteenuse tellimiseks korraldatakse hankeid Riigihangete seaduse alusel. Euroopa Liidu õigusaktid annavad toitlustusega seotud hangetes hankijale õiguse soovi korral eelistada mahetoitu. Kohalikku toitu Euroopa Liidu seadusandlus ei võimalda eelistada.

Tabel 2. Toitlustuse korraldamine Rõuge ja Setomaa valdades.

	Rõuge vald	Setomaa vald
Koolide arv / õpilaste arv	4 kooli / 346 õpilast	3 kooli / 226 õpilast
Lasteaedade arv / laste arv	1 lasteaed + 3 kooliga seotud lasteaeda / 157 last	1 lasteaed + 2 kooliga seotud lasteaeda / 116 last
Toitlustuse korraldus	Oma köök, ei kasuta hanget <i>Alates septembrist 2024 üks toiduainete hange kogu valla kohta</i>	Oma köök, ei kasuta hanget
Tooraine maksumus päevas	Koolis: 1–1,50 € Lasteaias: 2–3 €	Koolis: 0,97–1,20 € Lasteaias: 1,85–1,90 €
Rahastus	Koolilõuna eest maksavad: riik 1 € + vald (sh mahetoidu toetus) Õhtuode: lapsevanemad Lasteaias maksavad: lapsevanem + vald (ainult mahetoidu toetus)	Koolilõuna eest maksavad: riik 1 € + vald (sh mahetoidu toetus) Õhtuode: lapsevanemad Lasteaias maksavad: lapsevanem + vald (ainult mahetoidu toetus)
Menüü koostamise periood	Rõuge Põhikoolis, Rõuge lasteaia ja Varstu Koolis 2 nädalat, Haanja Koolis 1 nädal ja Mõniste Koolis 4 nädalat	Enamasti 2 nädalat, Meremäe Koolis 1 nädal
Mahetoidu kasutus	Kõik peale ühe kooliköögi kasutavad rohkem kui 20% mahetoorainet. Peamised mahetoorained: kartul, peet, piim, munad, mahlad, pasta, teravili, veiseliha, porgand	Kõik asutused kasutavad rohkem kui 20% mahetoorainet. Peamised mahetoorained: jahu, piim, kartul, munad, mahlad, marjad, pasta, teravili, piimatooted, veiseliha
Peamised varustajad	Hulgimüüja, otse tootjalt	Hulgimüüja, otse tootjalt
Toidu serveerimine	Koolis: pearoog serveeritakse laual kaussides, magustoit on lauale portsjoniteks jagatud. Rõuge Põhikoolis on salati koostisosad eraldi laual ja lapsed saavad tavaliselt salati ise valmistada. Lasteaias: toit viiakse lasteaiarühmadesse, kus väiksematele lastele serveerib toidu õpetaja ning alates 5. eluaastast saavad lapsed ise endale süüa võtta.	Värskas ja Mikitamäe koolides: lapsed võtavad toidu iseteenindusletist, ainult mõned magustoidud on portsjoniteks jagatud. Meremäe Koolis (sh lasteaia): pearoog serveeritakse laual kaussides, magustoit on lauale portsjoniteks jagatud. Mikitamäe lasteaia: sööklas paneb kokk pearoa iga lapse taldrikule, magustoitu serveeritakse portsjonitena ja lapsed võtavad oma joogi, leiva ja salati. Värskas lasteaia: toit viiakse lasteaiarühmadesse, kus õpetaja abid jagavad toidu lastele või võtavad lapsed toidu ise.

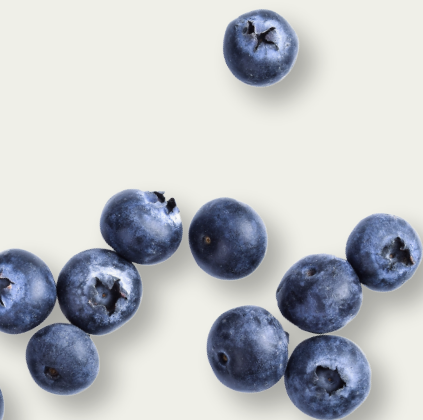
3.2. Haridusasutuste toitlustuse korraldamise hetkeseis Lätis

Lätis reguleerib toitlustamist haridusasutustes ministrite kabineti määrus nr 172 "Nõuded haridusasutuste laste, hoolekande ja sotsiaalse rehabilitatsiooni asutuste klientide ning raviasutuste patsientide toitlustamise kohta" ja ministrite kabineti määrus nr 610 "Tervisekaitse nõuded üldpõhihariduse, üldkeskhariduse, kutsepõhihariduse, kutsehariduse või kutsekeskhariduse programme ellu viivatele õppeasutustele".

Nii Smiltene kui ka Tukumsi vald lähtuvad hangetes ministrite kabineti määruse nr 353 „Rohe-liste riigihangete nõuded ja nende rakendamise kord“ juhendist. Määrused näevad ette, et teraviljatoodete ostmisel peab nende kogumahust olema vähemalt 20% mahedalt toodetud. Piima ja keefiri puhul on see nõue vähemalt 50%. Muude toiduainete puhul määravad omavalitsused mahetoodete osakaalu. Mahepõllumajandusliku tootmise ning riikliku toidukvaliteedikava alusel toimuva või integreeritud põllumajandustootmise puhul peab pakkumine sisaldama teavet toodete kohta, mis vastavad ministrite kabineti määrusele nr 461 "Toidukvaliteedikavade nõuded, rakendamise kord, toimimine, järelevalve ja kontroll", ministrite kabineti määrusele nr 485 "Mahepõllumajanduse seire ja kontrolli kord" ja ministrite kabineti määrusele nr 1056 "Põllumajandussaaduste integreeritud tootmise, ladustamise ja märgistamise nõuded ja kontrolli kord".

Tabel 3. Toitlustuse korraldamine Smiltene ja Tukumsi valdades.

	Smiltene vald	Tukumsi vald
Pilootkoolide arv / õpilaste arv	3 kooli / 366 last	3 kooli / 521 last
Lasteaedade arv / laste arv	2 lasteaeda / 127 last	1 lasteaed / 100 last
Toitlustuse korraldus	Toorainete ühishange	Toitlustusteenuse ühishange või toorainete hange
Toidu (sh toitlustusteenuse) maksumus päevas	Koolides: 2,23–3,09 € Lasteaedades: 4,51–4,95 €	Koolides: 1,80–2,63 € Lasteaedades: 4,45 €
Rahastamine: koolis, lasteaias	1.–4. klassis maksavad lõuna eest riik 1,545 € + vald 5.–12. klassis maksavad lõuna eest lapsevanemad 1,50 € + vald Lasteaedades maksavad lapsevanemad + vald	1.–4. klassis maksavad lõuna eest riik 1,545 € + vald 5.–12. klassis maksavad lõuna eest vald + lapsevanemad (jagavad summa võrdset)
Menüü koostamise periood	Dāvja Ozoliņa nimelises põhikoolis Apes ja Grundzāle Põhikoolis 1 nädal, Palsmane Põhikoolis 2 nädalat	Kandava Piirkondlikus Põhikoolis ja Zante Põhikoolis 1 nädal, Smārde Põhikoolis 2 nädalat
Mahetoidu kasutus	Kõik koolid kasutavad mahepiima ja -keefiri (vähemalt 50%) ja -teraviljatooteid (vähemalt 20%). Mõned koolid kasutavad maheõunu ja -mahla.	Kõik koolid kasutavad mahepiima ja -keefiri (vähemalt 50%) ja -teraviljatooteid (vähemalt 20%). Üks kool kasutab maheõunu ja -mahla.
Peamised varustajad	Hulgimüüjad	Hulgimüüjad
Toidu serveerimine	Pearoad ei ole portsjoniteks jagatud, magustoidud ja supid on portsjoniteks jagatud.	Pearoad ja supid ei ole portsjoniteks jagatud, magustoidud on portsjoniteks jagatud.



3.3. Tooraine aastane nõudlus pilootkoolides ja lasteaedades

Aastane nõudlus erineva tooraine järele Eestis Setomaa ja Rõuge koolides on arvatud 2023. a tooraine kasutuse põhjal (Lisa 1, Tabel 4). Esitatud arvud on hinnangulised, sest muudatused menüüdes või koolikokkade vahetumine võib tuua kaasa muutusi tooraine kasutuses.

Kõige sagedamini kasutatavad kuivained on pastatooted, riis, nisujahu, erinevad helbed, tatar ja tangud. Palju kasutatakse kartulit. Kõige sagedamini kasutatavad köögiviljad on kapsas, porgand, peet ja sibul, aga ka tomat ja kurk. Piima aastane kogus on suur, muude piimatoodete osas kasutatakse kõige sagedamini keefiri, hapukoort, vahukoort (35%) ja kohupiimakreeme. Eestis kasvatatavatest kohalikest puuviljadest kasutatakse kõige rohkem õunu, Eestis kasvatatavatest kohalikest marjadest kasutatakse enim maasikaid. Lihatoodetest kasutatakse peamiselt sea- ja kanaliha, samuti suurtes kogustes töödeldud lihatooteid ja hakkliha. Veiseliha kasutatakse väga vähe.

Kohalikest mahetoodetest kasutatakse kõige laialdasemalt kartulit ja piima. Samuti kasutatakse mahedaid helbeid, jahutooteid, mune, peeti, porgandit, mahlasid ning marju. Mõnes köögis kasutatakse ka Eesti maheveiseliha.

Mitmete tootegruppide osas on potentsiaal mahetooraine kasutamise suurendamiseks olemas. Võimalik on kasutada rohkem mahepiima ja piimatooteid, sest Rõuge vallas asub mahepiimatootja. Samuti on võimalusi kasutada rohkem kohalikke mahedaid teraviljatooteid, kuna Võru maakonnas on laia tootevalikut pakkuv maheveski. Osa sea- ja kanalihast saaks asendada Eestis kasvatatud mahe lihavesi lihaga (sh. hakkliha), sest pooled haridusasutustest ei kasuta seda veel üldse. Suurendada saaks ka maheköögiviljade kasutamist, aga see sõltub suurel määral mahetootjate valmisolekust suurendada tootmispinda ja toodete valikut. Sama kehtib ka puuviljade ja marjade ning nendest valmistatavate toodete kohta. Koolides ja lasteaedades pakutava leiva, sepiku ja saia kogused on suured, kuid kahjuks ei paku neid piirkonnas keegi mahedana.

Läti pilootkoolide ja -lasteaedade hinnanguline nõudlus tooraine järele on arvatud 2023. a tooraine kasutamise andmete põhjal (Lisa 1, Tabel 5). Tooraine kasutamise trendid on mõlemas omavalitsuses suures osas sarnased.

Kõige sagedasemalt kasutatavad teraviljatooted (v.a. leib) on nisujahu, pastatooted, riis ja tatar. Roheliste hangete nõuete kohaselt peab vähemalt 20% teraviljatoodetest olema toodetud kasutades mahetootmise meetodeid ning siin on olemas võimalused mahetoodete osakaalu suurendamiseks. Suur nõudlus on kartuli järele, mida saab samuti kasvatada mahedalt.

Suur nõudlus on piima järele tänu Ministrite kabineti määrusele nr. 172, mis reguleerib piimatoodete minimaalseid koguseid koolitoidu menüüdes. Mahepiima osakaalu koolitoidus on võimalik suurendada.

Puuviljade ja marjade kategoorias on nõudlus suurim õunte järele, mistõttu see on üks võimalik toode, mida saab kasutada mahetooraine osakaalu suurendamiseks. Suur on nõudlus ka kohalike köögiviljade järele nagu kapsas, porgand, peet, kurk, tomat ja sibul - neid kõiki saab kasvatada mahedana.



3.4. Õpilaste arvamus koolitoidust ja toitlustuse korraldusest Setomaa ja Rõuge vallas

Õpilaste arvamus analüüsimiseks on saadud veebipõhistel küsitlustel, mis viidi läbi mõlema valla kõigis koolides ja millele vastas kokku 296 õpilast. Lisaks viidi Rõuge, Varstu ja Mikitamäe koolides ning Värskas Gümnaasiumis läbi poolstruktureeritud rühmaintervjuud, mis andsid põhjalikumalt teavet õpilaste soovide ja ootuste kohta.

Rõuge ja Setomaa valdade õpilased olid toidu ja toitlustuse korraldusega üsna rahul. Keskmine rahulolu toiduga skaalal 1–5 oli Rõuge valla koolides 3,6 ja Setomaa valla koolides 3,7. Rahulolu toitlustuse korraldusega oli keskmiselt vastavalt 3,9 ja 3,8. Lastel alates 3. klassist paluti hinnata toidu ja söökla erinevaid aspekte eraldi. Hinnata paluti toidu maitset, lõhna ja tervislikkust, toidu välimust ja söögiaja sobivust. Söökla osas hinnati järgmisi aspekte: üldine rahulolu sööklaga, toolide ja laudade mugavus, söögisaali ja nõude puhtus, lõhn ruumis, ning see, kui sööma kutsuv söögisaal on.

Toidu osas sai mõlemas vallas kõrgeima keskmise hinnangu toidu tervislikkus ja madalaima toidu välimus. Enamik õpilasi arvas, et söögiaeg on sobiv.

Söökla osas hinnati mõlemas vallas kõige kõrgemalt söökla ja nõude puhtust. Madalaim keskmine hinnang oli veidi erinev. Rõuge vallas anti selgelt madalaim keskmine hinnang toolide ja laudade mugavusele, samas kui Setomaa vallas hinnati seda aspekti veidi kõrgemalt. Sarnase hinnangu sai veel kaks aspekti: kui sööma kutsuv sööklaruum on ja lõhnad söögisaalis. Mõlemas vallas soovisid pea kõigi koolide õpilased mugavamaid ja pehmemaid toole ning rohkem ruumi söögisaalis.

Õpilaste arvamus koolide lõikes olid üsna erinevad ning muudatuste tegemiseks on oluline vaadata pigem üksikute koolide andmeid kui keskmisi hinnanguid.

Õpilastelt küsiti, millised toidud neile kõige rohkem maitsevad ja millised ei maitse. Õpilastele maitsevad toidud olid kooliti üsna erinevad ja hinnang sõltub ilmselt osaliselt kokkade oskustest teatud roogasid maitsevalt valmistada. Toidud, mis õpilastele ei meeldi, olid kõigis koolides üsna sarnased. Kalasupp oli igas koolis kõige ebameeldivam roog ja mõnes koolis nimetas üle poole õpilastest seda roana, mis neile üldse ei maitse või mida nad ei tahaks süüa. Mõnes koolis ei meeldinud õpilastele ka enamik teisi suppe. Kalasupi asemel eelistavad õpilased muid kalarogasid (nt praekala) ja on pigem küsitav, kui palju kalasuppi üldse pakkuma peaks.

Sõnapilves on kuvatud kõigi seitsme kooli keskmised tulemused iga kooli kõige sagedamini mainitud roogade põhjal.

Õpilastele meeldib



Õpilastele ei meeldi



3.4. Õpilaste arvamus koolitoidust ja toitlustuse korraldusest Setomaa ja Rõuge vallas

Küsimusele, milliseid toite võiks rohkem pakkuda, olid vastused koolide lõikes osaliselt sarnased, kuid oli ka selgeid erinevusi. Kõigis koolides (v.a Meremäe Kool) sooviti rohkem pastarogasid ja viie kooli õpilased nimetasid pastarogade hulgas spetsiaalselt lasanjet. Teiste toidusoovide osas nii selget kattumist koolide vahel ei olnud ja kohati soovid erinesid, nt Rõuge Kooli õpilased soovisid vähem kartuleid, Haanja Kooli õpilased rohkem erinevas vormis kartuleid ning Varstu Kooli, Värskas Gümnaasiumi ja Mikitamäe Kooli õpilased friikartuleid. Mitmes koolis sooviti suuremat pearogade valikut (eriti praetud roogi) ning erinevaid lisandeid (sh valikut kahe lisandi vahel). Rõuge kooli õpilased soovisid rohkem magustoite (nt jogurtit, puuvilju) ning ka püreesuppe, samuti oleks nad nõus aeg-ajalt taimetoitu sööma, kuid ootaksid huvitavamaid retsepte. Varstu Kooli ja Värskas Gümnaasiumi õpilased ootavad toidu kõrvale mahla.

Õpilaste jaoks on toidu kõige olulisemad aspektid toidu maitse, välimus (visuaalne atraktiivsus) ja lõhn. Soovitakse ka, et toit oleks mitmekesine ja kõrge toiteväärtusega. Koolide vahel oli vastustes mõningaid erinevusi.

Kõikides koolides, kus rühmaintervjuud läbi viidi, tundsid õpilased huvi tagasiside andmise võimaluse vastu. Mikitamäe Koolis arvati näiteks, et seda võiks teha iga kuu lihtsa veebiküsitlusena: kuu lemmiktoit ja kõige vähem meeldinud toit. Rõuge Koolis arvati, et piisaks kord aastas toiduteemalisest arutelust, mida tuleks siis järgmisel õppeaastal arvesse võtta. Õpilastel on ka huvi pakkuda koolimenüüsse oma lemmiktoite, nt võiks igal klassil olla võimalus kooliaasta alguses pakkuda kolm rooga. Mitmed koolid mainisid, et kodunduse tundides peaks olema rohkem praktilist toiduvalmistamist. Rõuge Koolis puudub korralik kodundusklass koos kaasaegse kööginurgaga, kus kokandustunde läbi viia.

Soovitakse värvilisi, rõõmsaid ja piltidega kujundatud söögiruume ning mõni õpilane tahaks seal näha taimi/lilli. Söökla kujunduses tahaksid kaasa rääkida mitme kooli õpilased. Väga oluliseks peetakse, et toolid ja lauad oleksid mugavad ning et söögitoas oleks piisavalt ruumi. Palju mainiti ka tervete ja puhaste nõude olulisust, samuti ruumi puhtust. Ühtlasi mainiti head päevavalgust ruumis. Nendes koolides, kus on iseteenindus, ollakse sellega rahul ja soovitakse samamoodi jätkata. Söögi ajal muusikat ei soovita.

Arvamused selle kohta, kas õpilased saaksid söögitegemises kaasa lüüa, olid erinevad. Mõned oleksid huvitatud, teised jälle mitte. Osa õpilasi ei sooviks teiste laste valmistatud toitu, viidates murele toiduhügieeni pärast. Üldiselt võiks seda mõnes koolis proovida, aga seda ei tohiks õpilastele kohustuslikuks muuta.

Rühmaintervjuude käigus paluti õpilastel välja pakkuda võimalusi, millisel moel nad sooviksid rohkem mahepõllumajanduse kohta teada saada. Kõikide koolide õpilased on huvitatud maheettevõtete külastamisest. Ühes koolis mainiti, et seal võiks olla lisaks üldisele tutvustusele rohkem praktilisi tegevusi ning et külastatavates taludes peaks olema loomi. Mainiti ka mahepõllumajanduse teemaliste videote vaatamist, nt bioloogi tunni raames. Huvi kirjalliku materjali lugemise vastu puudub.

Õpilaste teadmised sellest, et neile pakutakse mahetoitu, on kooliti väga erinevad. Küsitletud Mõniste Kooli õpilastest kõik ja Mikitamäe Kooli õpilastest 90% teadis, et neile pakutakse mahetoitu. Samas Meremäe Koolis teadis seda alla poole õpilastest. Värskas Gümnaasiumis ning Rõuge ja Varstu koolides teadis umbes 70% õpilastest, et neile pakutakse mahetoitu.





Smuuti ja tervislike snäkkide serveerimine

Sel päeval koolitoidus kasutatud köögiviljade eksponeerimine koolisööklas



3.5. Õpilaste arvamus koolitoidust ja toitlustuse korraldusest Läti pilootkoolides

Veebipõhise küsimustiku täitis kokku 500 õpilast sarnase esindatusega Tukumsi ja Smiltene valdades. Lisaks viidi kõigis pilootkoolides läbi poolstruktureeritud rühmaintervjuud 7–16 osalejaga 7.–9. klassist.

Õpilased on nii Tukumsi kui Smiltene valdade pilootkoolides üldiselt toitlustamisega rahul. Skaalal 1–5 oli keskmine rahulolu toiduga Tukumsi valla koolides 3,9 ja Smiltene valla koolides 4,0. Rahulolu toitlustamise korraldusega oli keskmiselt vastavalt 3,7 ja 3,9. Õpilased vastasid valdavalt kõikidele toitlustamisega seotud küsimustele, valides vastusevariante vahemikus 3 kuni 5. Samas tõi suur osa õpilasi nii küsitlustes kui ka grüpiintervjuudes välja mitmeid olulisi aspekte, mis vajaksid parandamist.

Söökklaruumide osas hinnati mõlemas vallas kõrgemalt puhtust, kuid enamikus koolides lisasid lapsed, et ruumid võiksid olla rohkem tuulutatud. Kõige madalama hinnangu sai laudade ja toolide mugavus – õpilastele meeldiks, kui toolid oleksid mugavamad ja pehmemad. Õpilased mainisid ka, et sooviksid söögisaalis rohkem ruumi. Peaaegu kõigis koolides ütlesid õpilased, et lõunapausid võiksid olla veidi pikemad, sest sageli peab kiirustades sööma. Mõlema valla õpilased ütlesid, et söögisaalis on liiga vali lärm.

Smiltene õpilased sooviksid teravamaid nuge ja võib-olla ka uusi söögiriistu, kuna osal praegustest söögiriistadest on servad mõranenud. Tukumsi õpilased aga rääkisid, et nõud lõhnavad sageli halvasti.

Õpilastel paluti hinnata erinevaid väiteid kooli toidu kohta. Kõrgeima hinde sai toidu tervislikkus, millele järgnes sobiv söögiaeg. Kõige madalama hinnangu sai aga väide, et pakutav toit on isuäratav.

Mõlemas omavalitsuses meeldib õpilastele see, et nad saavad ise määrata oma portsjoni suuruse, sest söök ei ole portsjoniteks ette ära jagatud. Kõik rõhutasid, et nad sooviksid sama süsteemi jätkumist. Õpilased mainisid, et menüüd ei ole piisavalt mitmekesised.

Nad hindaksid seda, kui lõunasöögil oleks mitu valikut, sh mitmesugused salatid. Neile meeldiks, kui lõunal oleks ka kastmete ja maitseainete valik. Jookide osas rõhutati, et lõuna kõrvale oleks hea iga päev midagi juua.

Õpilastel paluti ka välja tuua, millised toidud neile kõige rohkem ja kõige vähem maitsevad. Väga hea on see, et üldiselt koolitoidud õpilastele meeldivad. Õpilaste arvamusd lemmikroogade osas läksid veidi lahku - koolides on erinevad kokad ja igaühel on subjektiivne arvamus, mis on maitsev ja mis mitte. Kõigis koolides olid üsna sarnased toidud, mis õpilastele ei meeldi. Kalatoidud meeldivad kõikjal kõige vähem ja ka supid eriti ei meeldi õpilastele. Mõnes koolis mainisid õpilased ka seda, et sageli pakutakse neile lõunaks toitu, mida nad kodus ei söö, mistõttu nad ei söö seda ka koolis.

Samuti märgiti, et mõnikord serveeritakse lõuna ajal ebatavalisi toidukombinatsioone, mis ei soodusta söögiisu, mainiti just toidu välimust.

Sõnapilves on kuvatud kõigi koolide keskmised tulemused iga kooli kõige sagedamini mainitud roogade põhjal.

On mitu kooli, kus vaid vähesed koolitöötajad ja õpetajad söövad koolilõunat. Õpetajad ja koolitöötajad saaksid aga oma eeskujuga õpilastele näidata, et koolitoitu tuleb süüa ning see on tervislik ja maitsev. Mõnes koolis kuulatakse õpilaste arvamusd selle kohta, mis neile maitseb ja mis ei maitse, kuid üldiselt tahaksid õpilased, et nende arvamusd rohkem kuulataks.

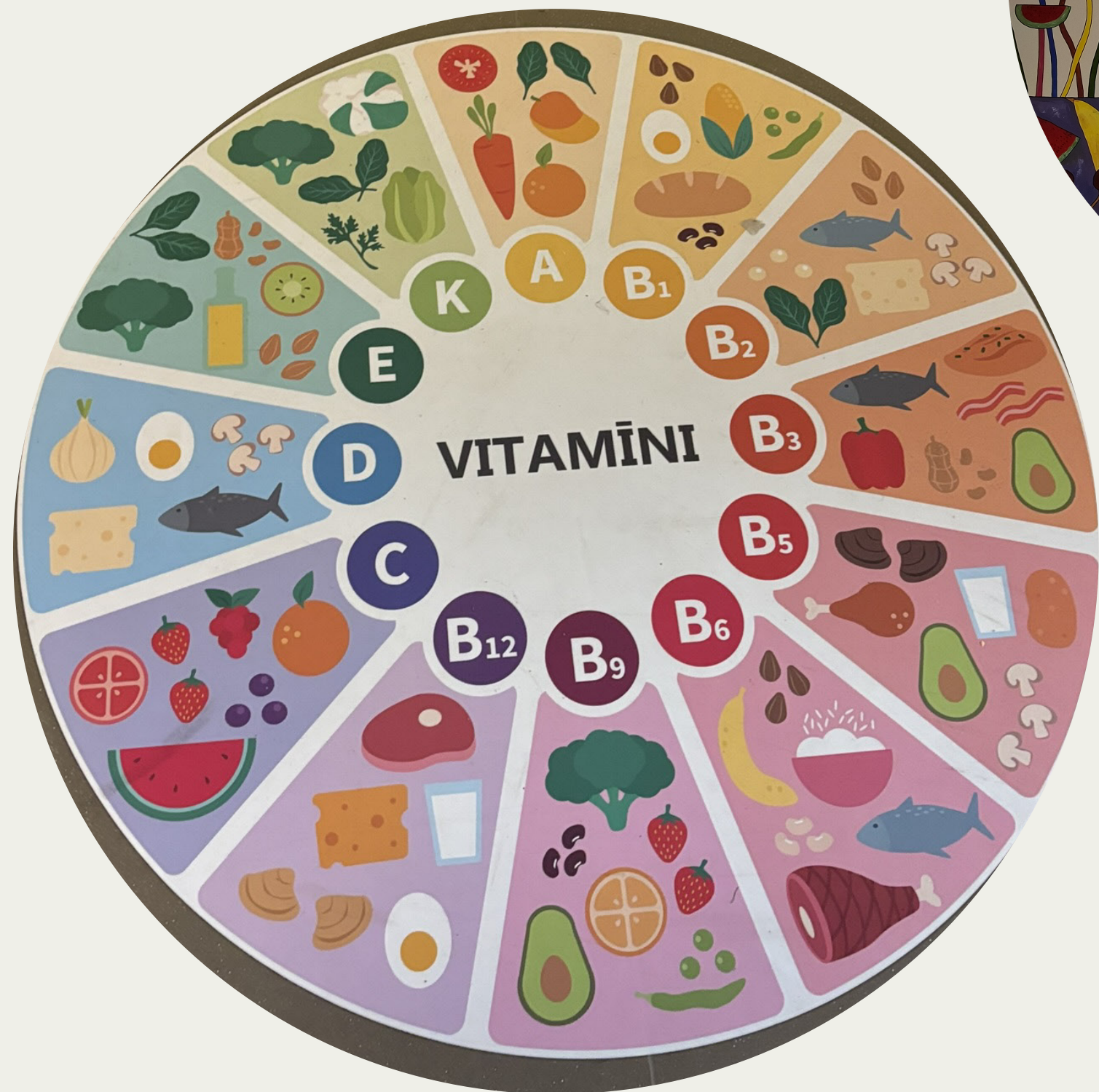
Õpilastele meeldib



Õpilastele ei meeldi



Koostöös õpilaste ja lastevanematega saab koolisöökla seinu põnevalt kujundada



3.6. Lasteaialaste vanemate arvamus lasteaia toidust ja toitlustuse korraldusest Rõuge ja Setomaa vallas

Küsimustikule vastas kokku 90 lasteaialaste vanemat, kes on pakutava toidu ja lasteaedade toitlustamise korraldusega valdavalt rahul. Valdade lasteaedade toidu ja toitlustuse korralduse keskmine hinnang oli mõlemas vallas ja mõlema aspekti osas kõrgem kui 4 (skaalal 1–5). Rõuge valla lasteaedades oli rahulolu toiduga 4,1 ja rahulolu toitlustuse korraldusega 4,3. Setomaa lasteaedades oli toidu keskmine hinne 4,4 ja rahulolu toitlustuse korraldusega koguni 4,8.

Mõnes lasteaias ei andnud lapsevanemad peaaegu ühtegi kommentaari küsimusele "Milliseid muudatusi sooviksite lasteaia toitlustuses näha?" või kirjutasid, et on pakutava toiduga rahul ja muudatusi pole vaja. Nii oli see Rõuge vallas Varstu, Mõniste ja Haanja koolide lasteaedades ning Setomaa vallas Väraska ja Mikitamäe koolide lasteaedades. Meremäe Kooli lasteaia ja Rõuge lasteaia vanematel oli rohkem soovitusi ja soove. Vanemate kommentaarid olid järgmised: mitmekesisem toit (sh tekstuur, värvus, sama põhikoostisosa mitte kordumine järjestikustel päevadel, vähem päevi hommikupudrugaga); rohkem mahe- ja kohalikku toitu; rohkem puu- ja köögivilju; huvitavamate retseptide kasutamine; toidukomponentide eraldi serveerimine; koostöö lastevanematega menüü koostamisel.

3.7. Lasteaialaste vanemate arvamus lasteaia toidust ja toitlustuse korraldusest Smiltene ja Tukumsi vallas

Kokku täitis küsimustiku 100 lasteaialaste vanemat. Nad on üldiselt oma laste söögiga rahul. Tukumsi vallas oli rahulolu toiduga keskmiselt 3,9 ja toitlustuse korraldusega 4,3. Smiltene vallas oli keskmine rahulolu toiduga 4,0 ja toitlustuse korraldusega 4,4. Paljud vanemad mainisid ka olulisi aspekte, mida nad sooviksid parandada.

Tukumsi valla lasteaialaste vanemad rõhutavad, et vastavalt hooajale on vaja suurendada köögiviljade, puuviljade ja marjade hulka. Lastel peaks olema võimalus neid ise valida, kuid neid tuleks iga päev pakkuda. Vanemad juhivad tähelepanu ka sellele, et puu- ja köögivilju tuleks serveerida tükeldatult, iga köögivilgi eraldi, mitte segatult või kastmega. Lisaks märgib mitu lapsevanemat, et lastele tuleks vähem pakkuda saia, maiustusi ja magustatud jooke. Mõned vanemad rõhutasid, et nad sooviksid, et nende lapsed saaksid toitvat lõunasööki. Mõned vanemad avaldasid soovi saada alati õigel ajal kätte info menüü kohta.

Smiltene valla lasteaialaste vanemad ütlevad, et hea oleks vastavalt hooajale puu- ja köögiviljade ning marjade kogust ja vaheldusrikkust suurendada, neid sagedamini pakkuda ning rohkem kohalikke tooteid kasutada. Teine grupp lapsevanemaid leiab, et menüüsid tuleks parendada, kuna nad ei ole rahul ühesuguste toorainetega, mis ei paku piisavat vaheldust. Mõned vanemad soovitasid "opt-in/opt-out süsteemi" üle vaadata ja seda täiustada. Lapsevanemad sooviksid pöörduda valla poole ja paluda rohkem valla toetust toitlustuse rahastamiseks. Vanemad palusid luua süsteemi, mis jälgiks, mida lapsed söövad ja mida mitte. Samuti sooviksid nad, et igal söögikorral pakutaks juua.



3.8. Kohaliku mahetooraine kättesaadavus

3.8.1. Mahepõllumajanduse olukord Võru maakonnas Eestis. Põllumeeste huvi toodangu müügiks haridusasutustele.

Võru maakonnas arenes mahepõllumajandus üsna kiiresti kuni 2019. a, misjärel jäi mahetootmiseks kasutatav pindala kolme aasta jooksul enam-vähem samaks. 2023. aastal toimus nii pindala kui ka mahetalude arvu osas väike langus. Maakonnas oli 2023. a mahemaad 20 843 ha ja mahetootjaid 250. Võru maakond on üks suurema mahetalude arvuga maakondi Eestis, mahetootmiseks kasutatavalt pindalalt on maakond neljandal kohal. Rõuge ja Setomaa valdades oli vastavalt 80 ja 45 mahetalu. Võrumaal tegutseb lisaks mahetalunikele 21 mahetoidu töötajat.

Kohaliku (Võru maakonna) mahetoidu kättesaadavus oleneb tooraine kategooriast. Mõnes kategoorias (nt leib, liha, õli) pole kohalikku pakkumist või on saadaval ainult üksikud tooted (nt piimatoodetest piim ja keefir). Mõnes kategoorias on pakkumine hooajaline (nt köögiviljad, kartulid, marjad) või on tooted saadaval piiratud koguses (nt munad, puuviljad). Samas on teatud tootegruppides olemas ka aastaringne pakkumine (nt teraviljatooted, valik mahlasid, mesi).

Mitu piirkonna mahetalu ja -töötajat juba müüb haridusasutustele mahetootmeid, sh vähemalt üks teraviljatöötaja (lai valik jahusid, helbeid, manna, tangud), üks piimatöötaja (peamiselt piim ja keefir), üks munatootja, mõned mahla- ja moositootjad ning 12 kartuli- ja köögiviljakasvatajat. Võru maakonnas on ka üks piirkondlik hulgimüüja, kellel on mahesertifikaat ja kes müüb haridusasutustele toorainet.

Uuringu käigus viidi läbi 50 intervjuud mahetootjatega, kes kasvatavad kartulit, köögivilju, marju ja puuvilju. See sihtrühm valiti intervjuudeks lasteaedade ja koolide suure huvi tõttu osta neid tootegruppe kohalikelt tootjatelt mahetoodetena. Vastanutest neli toodab ainult oma tarbeks ega kavatse tootmist suurendada. Küsitletud mahetootjatest viis teatas, et haridusasutused on juba praegu nende peamine müügikanal. 46 vastajast 40 ütles, et nad on potentsiaalselt huvitatud (vastused jah/võib-olla) oma toodete müümisest haridusasutustele. Neist pooled on huvitatud kohaliku hulgimüüja kasutamisest vahendajana ning ligi pooled on huvitatud ka müümisest Lätti, juhul kui hind ja muud tingimused on vastuvõetavad. Paljud talud, kes on huvitatud oma toodangu pakkumisest haridusasutustele, rõhutasid vajadust tootmismahdade planeerimiseks varakult (talvel, varakevadel) ette teada soovitud toodete sortimenti ja vajalikke koguseid. Marja- ja puuviljakasvatajatel on huvi saada soovitud koguseid teada veelgi varem, et oleks lihtsam otsustada erinevate kultuuride pinna võimaliku suurendamise üle. Tootjad sooviksid saada teavet mitte ainult koguste, vaid ka

võimalike hindade kohta, et nad saaksid otsustada, kas nende jaoks on majanduslikult otstarbekas haridusasutuste jaoks aiavilju kasvatada.

Intervjuude käigus küsiti tootjatelt ka nende tulevikuplaanide kohta ja tulemus on pigem positiivne: 2 kartuli-, 3 köögivilja-, 5 puuvilja- ja 9 marjatootjat plaanivad oma tootmispinda suurendada ning vaid vähesed plaanivad pindala vähendada või põlluharimise üldse ära lõpetada. Mõned kasvatavad plaanivad mitmekesistada kasvatavate viljade sortimenti.

Vähemalt kaks kolmandikku mahetaludest märkis, et nende põllumajanduslikku tegevust takistavad järgmised probleemid: turustamisvõimaluste puudus, tööjõupuudus, vähene investeerimisvõime, laoruumide puudus. Rohkem kui pooled mainisid ka sobiva tehnilise varustuse puudumist, madalat kasumlikkust ja põllumaa vähesust. Üle poole tootjatest märkis, et pindala ja tootmismahu suurendamist motiveeriksid mahetoodete paremad turustamisvõimalused, rohkem toetust mahepõllumajandusele ja paremad võimalused investeeringutoetuste saamiseks.

Tootjate käest küsiti ka ladustamistingimuste kohta. Need on väga erinevad – on heas korras laorume, renoveerimist vajavaid laorume, kasutatakse teiste ettevõtete laorume ning mõnel tootjal ei ole üldse toodangu ladustamisvõimalust. Mitu tootjat mainis, et kuigi laoruumid on praeguste koguste jaoks piisavalt suured, siis tootmismahade suurendades neist enam ei piisa. Pooled tootjad eelistavad oma toodangut müüa kohe pärast saagikoristust ning paljude jaoks on see puudulike ladustamistingimuste tõttu ainuke võimalus. Mõnel tootjal on laoruumid vaid teatud tüüpi toodangu jaoks, ülejäänud toodang tuleb kohe maha müüa.

Kuna on plaan rajada Lõuna-Eesti aiasaaduste töötlemiskeskus, küsiti intervjuueeritud põllumeestelt, kas neil oleks huvi selle keskuse teenuste kasutamise vastu. Enam kui pool (53%) põllumeestest sooviks müüa oma toodangut keskusele töötlemiseks. Mitu vastajat oli huvitatud keskuse poolt pakutava töötlemisteenuste kasutamisest. Neljandik vastanutest ei näidanud üles küll kindlat huvi, kuid mainis, et nad võivad olla samuti keskusega koostööst huvitatud. Mitu põllumeest oli huvitatud koostööst teiste tootjatega ka muudes küsimustes, nt masinate rentimine, ühine töötlemine ja turustamine ning teadmiste ja kogemuste vahetamine.

Võrumaa mahetootjate kaart (lisa 2, joonis 1), kellel on potentsiaalselt võimalik oma tooteid haridusasutustele müüa, on saadaval [siin](#).

3.8.2. Mahepõllumajanduse olukord Lätis. Põllumeeste huvi toodangu müügiks haridusasutustele.

Läti mahepõllumajandustootjad on kantud Toidu- ja Veterinaarameti registrisse. Registri andmetel oli 2021. a 4121 ning 01.01.2023 seisuga 4453 mahetalu. Toidu- ja Veterinaarameti kogutud andmed näitavad, et 2023.–2024. a on mahetalude arv aga vähenenud – 2024. a on Lätis 3886 mahetalu. See on peamiselt tingitud põlvkondade vahetusest, ettevõtete sulgemisest, mahetoodete turu (-hinna) vähenemisest ja vastumeelsusest võtta uusi 5-aastaseid kohustusi.

Uuring hõlmas Smiltene ja Tukumsi valdade halduskeskuste – Smiltene ja Tukumsi – ümber ca 75 km raadiuses asuvaid talusid. Soovitud piirkonnas asuvate mahetalude nimekirja koostamisel kasutati Põllumajanduse Andmekeskuse andmeid. Smiltene ja Tukumsist 75 km raadiuses asub mitusada talu, mis võiksid olla haridusasutustele mahetoodete pakkumisel potentsiaalseteks koostööpartneriteks.

Soovitud piirkonnas asuvast mitmesajast tootjast koostati kitsendatud valim nendest taludest, mille toodang oli eelmisel aastal kõige suurem. Neist enamik tootis mõlemas piirkonnas puu- ja köögivilju. Nimekirja lisati mõlemast piirkonnast esialgu ca 50 mahetalu. Uuringu käigus võeti tootjatega telefoni teel ühendust. Suur osa neist ütles, et nad ei ole koostööst haridusasutustega huvitatud. Lisaks mainisid mõned vastajad, et nad toodavad ainult endale või on nende talu liiga väike ega ole suurte koguste tootmiseks võimeline, või on võimalik, et talu mahetootmisega lähiajal ei jätkata. Talude esindajate vastuste põhjal koostati telefoniintervjuudeks nimekiri potentsiaalsetest taludest, kes näitasid üles suurt huvi koostööks ja oma mahetoodete pakkumiseks. Vestluse käigus viidi küsitlus edukalt läbi mõlemast piirkonnast 22 tootjaga.

Mõned tähelepanekud mahetalunikega tehtud telefoniintervjuudest:

- Nii Tukumsi kui Smiltene regioonide mitmed tootjad oleksid lähiaastatel valmis haridusasutustele mahetooteid müüma ja mõned neist juba teevad seda, näiteks AS "Smiltenes piens".
- Enamikul Smiltene piirkonna taludest ei ole praegu suuri probleeme, mis tootmist takistaksid. Kuid kaks talu märkis, et neil ei ole piisavalt tehnilisi seadmeid, ühel talul on madal kasumlikkus ja ühel napib laopinda.

- Tukumsi regioonis olid tootjate suurimad probleemid tehniliste seadmete puudus, töajõu nappus, müügi-/turustusvõimaluste puudus ja mahetootmiseks sobiva põllumaa nappus.
- Peaaegu kõik vastajad nii Smiltene kui Tukumsi piirkondades mainisid, et pindala ja toodangut motiveeriks suurendama mahetoodete paremaid müügivõimalused.
- Tootjad tõid esile oma toodangu väärtustamise ja soovisid saada oma toodete eest õiglast hinda, kuna mahetooted on kallimad kui importtooted.
- Telefoniintervjuudes mainisid põllumehed, et nende jaoks on oluline ette teada, kui palju toodangut haridusasutustel vaja läheb, et põllumehed teaksid oma saaki planeerida.

Siin on kaart Smiltenest ca 75 km raadiuses asuvatest mahetootjatest (lisa 2, joonis 2), kes saavad potentsiaalselt oma tooteid haridusasutustele müüa.

Siin on kaart Tukumsist ca 75 km raadiuses asuvatest mahetootjatest (lisa 2, joonis 3), kes saavad potentsiaalselt oma tooteid haridusasutustele müüa.



3.9. Rohelise koolirestorani kontseptsioon

Alljärgnevalt on loetletud 10 lihtsalt rakendatavat ja mõjusat ideed, mis suunavad õpilasi tervislikematele toiduvalikutele koolisöökla keskkonnas:

1. Värske salat ning puu- ja köögiviljavalik on toiduletil esimeses järjekorras ja/või kõige nähtavamas asukohas
2. Puu- ja köögivili on serveeritud eraldi nii et õpilane saab ise salati komplekteerida ja tõsta ise endale sobiva toiduportsu
3. Puu- ja köögivili on serveeritud viilutatuna, riivituna või tükeldatuna, et saaks süüa nii näpu vahelt kui salatina
4. Vesi on lihtsasti kättesaadav
5. Taldrikureeglit järgiv näidisportsjon on nähtavalt väljas
6. Köögiviljade mitmekesisus, kasutada toiduvalmistamisel ja salatite pakkumisel erinevaid köögivilju
7. Menüüs on võimalikult palju hooajalisi tooteid
8. Kokad osalevad aktiivselt koolitoidu arendustegevuses ning täiendavad ennast pidevalt
9. Õpilased löövad kaasa koolitoidu arendustegevuses (näiteks retseptivõistlused jne)
10. Söökla disainis kasutatakse värve ja pilte, mis seostuvad puu- ja köögiviljade ning marjadega

Allikas: Piret Arusaar, Britt Vahter, "Rohelise koolisöökla nügimispakett". TÜ magistriõppekava "Muutuste juhtimine ühiskonnas"



**Erinevad võimalused köögiviljade ja salatite
serveerimiseks koolisööklas**



4. Visioon ja strateegilised eesmärgid

4.1. Koolitoidus mahetoodete osakaaluga seotud eesmärgid

Mahetooraine osakaal haridusasutuste toitlustuses		
	Rõuge ja Setomaa	Tukums ja Smiltene
Lühiajaline: 2024/2025. õppeaasta	35% mahetooraine 2025. aastal	Pilootkoolid, järgmise hankega 5% mahetooraine
Pikaajaline: 2025–2028	50% mahetooraine 2027. aastal	20% mahetooraine 2028. aastal

4.2. Koolirestorani kontseptsiooni elluviimisega seotud eesmärgid

Koolirestorani kontseptsiooni käivitamine	
	Rõuge, Setomaa, Smiltene ja Tukums
Lühiajaline: 2024/2025. õppeaasta	Koolirestorani kontseptsiooni määratlemine: toidu kvaliteet, laste ja kooliköögi kaasamine. Esimeste sammudega alustamine
Pikaajaline: 2025–2028	Koolirestorani kontseptsiooni käivitamine. 85% vastajatest on pakutava toiduga ja kooli/lasteaia restoraniga rahul või väga rahul

4.3. Eesmärgid, mis on seotud laste, õpetajate jt teavitamisega mahetoiduga seotud keskkonnaaspektidest ja tervislikust toitumisest

Teadlikkuse tõstmine mahetoidust, toidu tootmise keskkonnamõjudest ja tervislikust toitumisest	
	Rõuge, Setomaa, Smiltene ja Tukums
Lühiajaline: 2024/2025. õppeaasta	Kooliõpilased ja lasteaialaste vanemad teavad, et koolis/lasteaias pakutakse mahetoitu
Pikaajaline: 2025–2028	80% tegevuskavas planeeritud teadlikkuse suurendamisega seotud tegevustest on ellu viidud



5. Tegevuskava 2024.–2028. aastaks

Eesmärk 1: Mahetooraine osakaal haridusasutuste toitlustuses	Rõuge, Setomaa		Smiltene, Tukums	
	Lühi-ajaline	Pika-ajaline	Lühi-ajaline	Pika-ajaline
Igas kooliköögis tooraine kasutamise üksikasjalikuma analüüsi koostamine, et mõista, kus on võimalik mahetoodete osakaalu suurendada	x		x	
Pakkujate leidmine tootegruppidele, kus kasutatakse vähe mahetoorainet		x		x
Köögivilja-/puuvilja-/kartulikasvatajate informeerimine novembriks haridusasutustes vajaminevatest toodangu mahtudest, et nad saaksid järgmist hooaega planeerida		x		x
Kohalike mahetootjate ja haridusasutuste vahel regulaarsete turupäevade/kontaktpäevade/kohtumiste/külastuste korraldamine kaks korda aastas (üks üritus võib olla veebis), et põllumehi paremini kaasata, edendada koostööd ning otsida ühiselt lahendusi		x	x	
Mahetalunikele õppereiside korraldamine, et toetada haridusasutustele vajaliku tooraine tootmist		x	x	
Hankemenetluste lihtsustamine, et väiksemad mahetootjad saaksid hangetes osaleda → mahetoidu hankejuhend	x			x
Regulaarsete koolituste korraldamine valla hankespetsialistidele (mahetoodete, nende tähtsuse ja kättesaadavuse kohta jne)		x		x
Regulaarsete koolituste korraldamine kokkadele (ka pärast projekti lõppu) mahetooraine kasutamise kohta → iga-aastane koolituskava		x		x
Kokkade tunnustamine mahe-eesmärkide saavutamise korral		x		x
Kontaktürituse korraldamine enne Obinitša Aiasaaduste Väärindamiskeskuse avamist 2025. a		x		
Kohalikele tootjatele kohaliku hulgilaoga koostöövõimaluste tutvustamine (juba toimiv tellimise ja kohaletoomise lahendus haridusasutustele tarnimiseks)		x		
Info- ja kontrollsüsteemi (andmete salvestamine) kasutusele võtmine Lätis, et lihtsustada mahetoodete kasutamise jälgimist				x
Mahetoodete välja toomine haridusasutuste menüüdes				x
Pilootpiirkondade kogemuse põhjal Põllumajandusministeeriumile/Terviseministeeriumile soovitude tegemine 2028. a mahetoodete kasutamise kohta haridusasutuste toitlustuses				x

Eesmärk 2: Koolirestorani kontseptsiooni käivitamine	Rõuge, Setomaa		Smiltene, Tukums	
	Lühi-ajaline	Pika-ajaline	Lühi-ajaline	Pika-ajaline
Vähemalt kord aastas tagasiside küsimine: õpilased, kooli personal, lapsevanemad, hoolekogude liikmed (koolides ja lasteaedades)	x		x	
Lõunavahetunni korralduse ja pikkuse analüüsimine ning vajadusel selle pikemaks muutmine (vähemalt 20 minutit söömiseks + liikumine söögisaali ja tagasi)		x		x
Õpetajate ja koolitöötajate julgustamine koolitoitu sööma, mitte võtma toitu kodust kaasa		x		x
Söögiruumide muutmine lapsesõbralikumaks lihtsate lahendustega (plakatid, pildid, laste disainitud postrid jne)	x		x	
Ruumide ümberkujundamisel ja renoveerimisel õpilastega koostöö tegemine, et ruumid oleksid söömiseks ja toidu nautimiseks sobilikumad		x		x
Toolide ja laudade mugavamaks muutmine: koolid, kus õpilased nendega rahul ei ole		x		x
Söökla ruumi akustika parandamine	x			x
Söökla ruumi ventilatsiooni parandamine, kus lõhn on probleemiks		x		x
Söökla ruumi taimede paigutamine, lapsed jagavad taimede eest hoolitsemise vastutust	x			
Salati tarbimise suurendamine, nii et salati koostisosad on eraldi ja lapsed saaksid endale ise salati teha. Oliiviõli baasil kastmete pakkumine	x		x	
Laste julgustamine oma einet taldrikureegli põhjal kokku panema (abiks plakatid või teised visuaalsed materjalid), näidisportsjonite kasutamine sööklas vanuserühma arvestades	x		x	
Vee pakkumine joogiks kõigi söögikordade juurde, vee joomise soovitamine magusate jookide asemel	x		x	
Erinevate maitseainete pakkumine, millega lapsed saaksid toitu ise maitsestada		x		x
Vähemalt kahe alternatiivi pakkumine lõunasöögi lisandina, mille vahel lapsed valida saavad, nt kartul/tatar		x		x
Marjade ja puuviljade suurem kasutamine magustoitudes		x		x
Jälgimine ja analüüsimine, milliseid toite lapsed kõige vähem söövad, ning nende toitude retseptide muutmine	x			x
Nädala menüüs erinevate põhikoostisosade kasutamine, et toit oleks mitmekesisem		x		x
Koolirestoranis õpilaste soovitatud retseptide kasutamine	x			x
Teemanädalate korraldamine, et tutvustada erinevaid toite/kultuure/regioone (2x aastas)	x		x	
Tegevuste korraldamine koos peredega, nt üks kord aastas		x		x
Menüüde analüüsimine erinevate koostisosade kasutamise osas, menüü planeerimise parema süsteemi loomine, et saavutada suurem mitmekesisus		x		
Õpilaste kaasamine menüü koostamisse (sh nende teavitamine menüü nõuetest ja nõuete põhjustest)	x			

Eesmärk 2: Koolirestorani kontseptsiooni käivitamine	Rõuge, Setomaa		Smiltene, Tukums	
	Lühi-ajaline	Pika-ajaline	Lühi-ajaline	Pika-ajaline
Kokkade koolitamine erinevatel teemadel (taimetoidud, menüü koostamine, lihavabad toidud, ürtide kasutamine, kalaroad)	x		x	
Kokkade vahetuse korraldamine köökide vahel (kui ollakse huvitatud)		x		x
Kokkadele ja teistele toitlustustöötajatele motivatsiooniplaani koostamine	x			
Taimetoitude pakkumise parem planeerimine (nt huvitavamate ja maitsvamate retseptide valimine), kuna Taimne Teisipäev ei tööta praegusel kujul	x			
Kalapäeva kontseptsiooni läbi mõtlemine – mida lapsed päriselt söövad ja mida mitte	x			
Õues söömise ürituste korraldamine, kus lapsed aitavad köögitöötajatel süüa teha (kevad)	x			
Õpilaste kaasamine toiduvalmistamisse köögis (kus on huvi ja võimalust)		x		
Mahetoidu käsitlemine vastavates tundides koolides ja lasteaedades (kokandus jne). Nende tundide muutmine praktilisemateks ja loovamateks. Laste julgustamine mahetoidu, tervisliku toitumise, jäätmete vähendamise jms kohta infot otsima.	x			x
Õpilaste julgustamine enda taldrikuid ja nõusid pärast sööki ära viima, et kokkade töö lihtsamaks teha				x

Eesmärk 3: Teadlikkuse tõstmine mahetoidust, toidu tootmise keskkonnamõjudest ja tervislikust toitumisest

	Rõuge, Setomaa		Smiltene, Tukums	
	Lühi-ajaline	Pika-ajaline	Lühi-ajaline	Pika-ajaline
Mahetoidu ja -toitlustuse ökomärgise esitlemine: veebilehel, sööklaruumi/kooli seinal jne	x			x
Mahetoidu kasutamise käsitlemine asutuste ja valdade arengukavades		x		x
Kohaliku toidu ja mahetoidu keskkonnamõjude selgitamine (nt vastavates koolitundides, õppematerjalides)		x		x
Õppereiside korraldamine regiooni mahetootjate juurde: lastele	x		x	
Õppereiside korraldamine regiooni mahetootjate juurde: koolide ja lasteaedade töötajatele	x		x	
Õppekava analüüsimine, et leida, kuhu lisada mahetoidu ja tervisliku toitumise teemasid		x		x
Olemasolevate mahepõllumajanduse ja -toidu õppematerjalide (sh videod) nimekirja koostamine, mis on abiks õpetajatele	x			
Erinevate kohalike puu- ja köögiviljade (taas)tutvustamine, nende sidumine koolitundidega	x			x
Mahepõllumajanduse ja -toidu kohta harivate videote tegemine (võib olla nt osa koolitööst)		x	x	
Haridusasutustes toidujäätmete vähendamine, analüüsi koostamine selle kohta, milliseid praktilisi samme saab astuda		x		x
Lõunasöögi ülejäägi pakkumine madalama hinnaga neile, kes on sellest huvitatud hilisema toidukorrana / lõunana, samuti töötajate toitlustuseks		x		
Klassiruumides köögiviljade/maitsetaimede kasvatamine		x		x
Laste kaasamine toidu kasvatamisse koolide ja lasteaedade territooriumil (kus seda veel ei tehta)		x		x
"Avatud uste päevade" korraldamine sööklates. Lapsevanemad saavad koolides ja lasteaedades pakutavat toitu maitsta, 2x aastas.	x			
Lastele erinevate tegevuste, võistluste ja kampaaniate korraldamine. Võimalikud ideed:	x			x
<i>Informatiivsete piltide/kollaažide/infograafika näitamine, tellida vastavad visuaalsed materjalid (nt seintel infograafika kartuli kohta, kuidas see kasvab, millest koosneb, kus kasutatakse), infograafika perioodiline uuendamine</i>				
<i>Mahenädalate korraldamine (tegevused klassis, kevadel puu- ja köögiviljadega seotud võistlused, sügispeod jne)</i>				
<i>Mahetalunike kooli kutsumine, et kuulda rohkem mahetoodetest ja nende kasvatamisest</i>				
<i>Tuntud kokkade kooli kutsumine</i>				
<i>Kokandustöötubade korraldamine kasutades mahetooteid</i>				
<i>Kokkadele õpilaste ja õpetajate poolt üllatuste korraldamine</i>				
<i>Õpilastele Kahooti/Mentimeteri loomine ja põnevate auhindade andmine klassile, kes teab mahetoodete kohta kõige rohkem</i>				
<i>Õpilasesinduse kaasamine võimalikult palju ürituste korraldamisse</i>				
<i>Regioonis maheperepäevade korraldamine, kus kohtuvad ainult maheettevõtjad, nt festival Smiltenes – mahenurk/-telk, degusteerimine</i>				
<i>Õpilasesinduses aktivisti määramine, kes arendab mahetoodete kasutamist koolis (nt mahesaadik) ja kes tagab, et inimesed on maheteemadest teadlikud</i>				
<i>Laste ja lapsevanemate julgustamine puu- ja köögivilju sööma (õpetajate abiga), nt tegevus: "Ära ole kitsi – jaga!". Lapsevanemad toovad vabatahtlikult enda kodus kasvatatud tooteid (õunu, köögivilju) haridusasutustesse.</i>				
<i>Audioraamatu või podcasti loomine tervisliku toitumise kohta, kus õpilased intervjuuerivad enda jaoks huvitavaid inimesi, kes tegelevad tervise ja toidu temadega</i>				

LISA 1. Hinnanguline toiduainete kasutus aastas

Tabel 4. Hinnanguline toiduainete kasutus aastas (2023. a andmete põhjal) lasteaedades ja koolides Rõuge ja Setomaa valdades

Tootegrupp	Rõuge vald	Setomaa vald
	kg/l	kg/l
Pagaritooted ja kuivtoit		
Leib	1 870	1 600
Sepik/kukkel	760	360
Sai	480	170
Jahu		
Nisujahu	580	310
Muud jahud	50	50
Helbed		
Kaerahelbed (sh täistera)	70	70
Muud helbed	280	300
Kaunviljad		
Herned (kuivatatud)	110	60
Oad (kuivatatud)	10	30
Läätsed	80	5
Muud kuivained		
Manna (täpsustamata)	250	80
Tangud + hirss (oder, nisu)	260	60
Tatar (tangud)	180	140
Kama	15	20
Pasta (sh täistera)	770	590
Riis	500	420
Piimatooted		
Piim	15 200	6 700
Keefir	1 200	630
Jogurt	400	250
Jogurt (maitsestatud, sh joogijogurt)	270	500
Kohupiim	250	70
Kohupiimakreem (sh maitsestatud)	550	400
Kodujuust	140	170
Hapukoor	780	570
Koor (35%)	1 000	310
Köögikoor	70	40
Juust	130	100
Toorjuust	110	20
Sulatatud juust (sh maitsestatud)	110	30
Või	240	200

Tootegrupp	Rõuge vald	Setomaa vald
	kg/l	kg/l
Puuviljad		
Õunad	960	760
Ploomid	120	100
Pirnid	740	440
Kirsid	40	0
Muud puuviljad (ei kasva Eestis)	2 600	1 150
Marjad		
Maasikad (sh külmutatud)	110	60
Vaarikad	70	30
Mustikad	0	30
Rabarber	5	10
Muud marjad	5	5
Külmutatud marjasegu	230	100
Mahlad/mahlakontsentraadid		
Mustsõstramahl	290	90
Õunamahl	5	50
Muud mahlad	15	190
Mahlakontsentraadid	360	220
Moosid ja püreed	770	400
Kartulid	12 000	6 100
Köögiviljad		
Kapsas	1 050	750
Kaalikas	380	100
Porgand	1 700	1 000
Peet	400	320
Peet (keedetud)	90	0
Kõrvits	140	40
Suvikõrvits	70	5
Brokkoli (sh külmutatud)	80	5
Lillkapsas	160	50
Nuikapsas	150	90
Tomat	600	300
Kurk	710	280
Paprika	290	190
Sibul	1 000	470
Küüslauk	20	10

Tootegrupp	Rõuge vald	Setomaa vald
	kg/l	kg/l
Köögiviljad		
Küüslauk	20	10
Porrulauk	90	40
Hiiina kapsas	180	140
Hapukapsas	200	110
Külmutatud köögiviljad/köögiviljasegu	180	130
Hapendatud ja marineeritud kurk	880	430
Konserveeritud herned	100	30
Liha		
Sealiha (erinevad tüüdid + maks)	1 320	840
Veiseliha	180	120
Linnuliha	1 180	560
Hakkliha – sealihast + segu (sealiha+veiseliha)	1 100	400
Hakkliha – veiselihas	0	250
Supikondid	170	30
Töödeldud lihatooted	1 570	1 100
Muud tooted		
Munad (tk)	13 900	4 200
Mesi	2	1
Õlid, margariin	540	350
Suhkur	1 000	530



Tabel 5. Hinnanguline toiduainete kasutus aastas (2023. a andmete põhjal) Tukumsi ja Smiltene valdade pilootkoolides ja -lasteaedades

Tootegrupp	Tukumsi vald	Smiltene vald
	kg/l	kg/l
Leib, teravili ja teraviljatooted		
Sai	1193	1051
Sepik/kukkel	1314	948
Muud leivad	0	173
Nisujahu (sh täistera)	554	736
Kartulitärklis	144	51
Kaerahelbed (sh täistera)	355	159
Mitmeviljahelbed	176	41
Maisihelbed	0	187
Riisihelbed	129	78
Nisumanna	96	110
Odratangud/-hirs	4	43
Tatar (tangud)	640	362
Pasta (sh täistera)	945	1211
Riis	767	627
Kaunviljad		
Herned	85	174
Oad	85	125
Piim ja piimatooted		
Piim	6551	8250
Keefir	294	1355
Jogurt (naturaalne)	0	138
Jogurt, joogijogurt (maitsestatud)	1469	198
Kohupiim ja kohupiimakreem (sh maitsestatud)	572	776
Hapukoor	396	1012
Vahukoor	684	735
Juust	288	220
Toorjuust	0	16
Sulatatud juust (sh maitsestatud)	0	88
Või	268	273
Puuviljad, marjad ja mahlad		
Banaanid	823	2104
Apelsinid ja mandariinid	248	1317
Õunad	98	2963

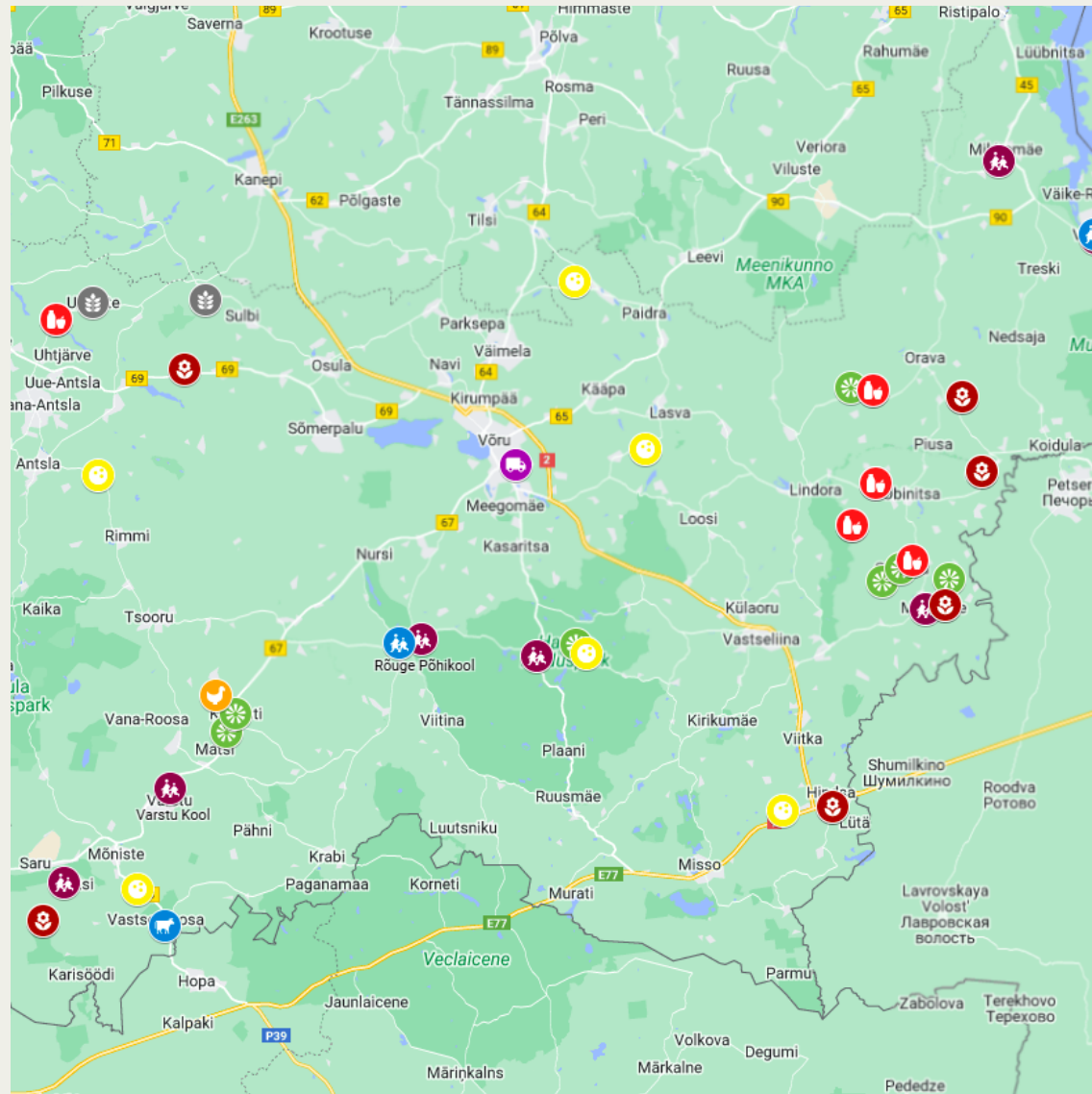
Tootegrupp	Tukumsi vald	Smiltene vald
	kg/l	kg/l
Puuviljad, marjad ja mahlad		
Pirnid	0	410
Arbuusid ja melonid	40	526
Maasikad (sh külmutatud)	237	104
Rabarber	10	40
Teised puuviljad	91	69
Viinamarjad	0	175
Jõhvikad	0	32
Külmutatud marjasegu	313	349
Puuvilja-/marjakompotid	59	75
Mahlad	4321	1761
Mahlakontsentratsioonid (sh suhkur)	0	30
Moosid	420	388
Kartulid	8419	8453
Köögiviljad		
Kapsas	499	810
Porgand	1212	1494
Peet	1324	824
Kõrvits	79	144
Brokkoli ja lillkapsas	34	42
Tomat	471	1060
Kurk	344	795
Paprika	0	275
Redis	0	38
Sibul	543	950
Küüslauk	46	63
Lehtsalat	0	33
Hiina kapsas	780	290
Hapukapsas	0	191
Marineeritud kurk	496	581
Külmutatud köögiviljad/köögiviljasegu	362	413
Konserveeritud herned	87	70
Tomatipasta	41	119
Tomatipüree	0	105
Purustatud/konserveeritud tomatid	0	24

Tootegrupp	Tukumsi vald	Smiltene vald
	kg/l	kg/l
Liha ja lihatooted, kala		
Sealiha	1984	3171
Veiseliha	0	52
Linnuliha	935	1592
Supikondid	0	315
Vorstid ja singid	546	644
Kala (värsked ja külmutatud)	292	655
Teised tooted		
Munad (tk)	8281	7451
Oliiviõli	0	17
Rapsiõli	617	751
Suhkur	1384	1131

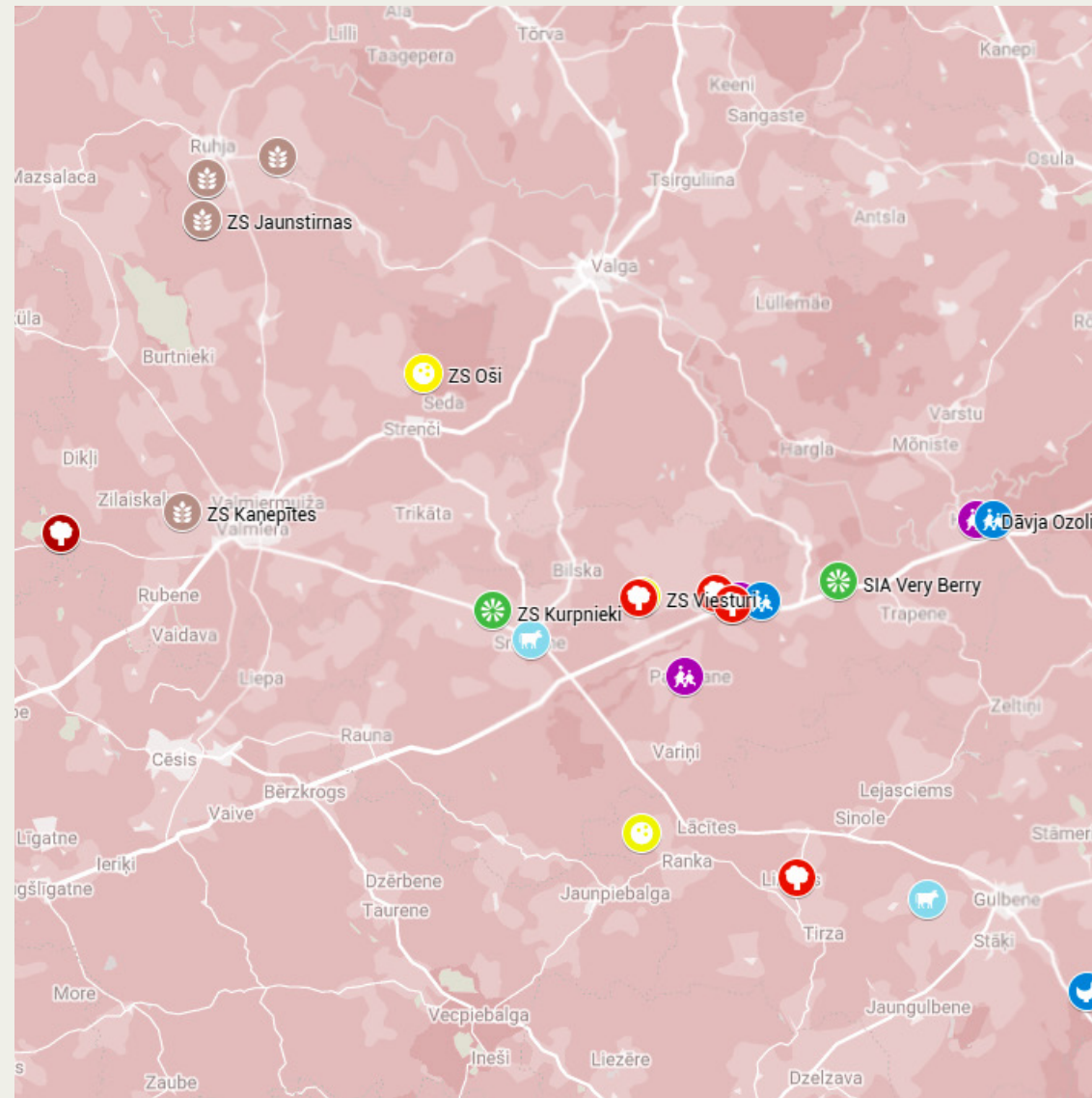


LISA 2. Võrumaa ning Smiltene ja Tukumsi valdade mahetootjate kaardid

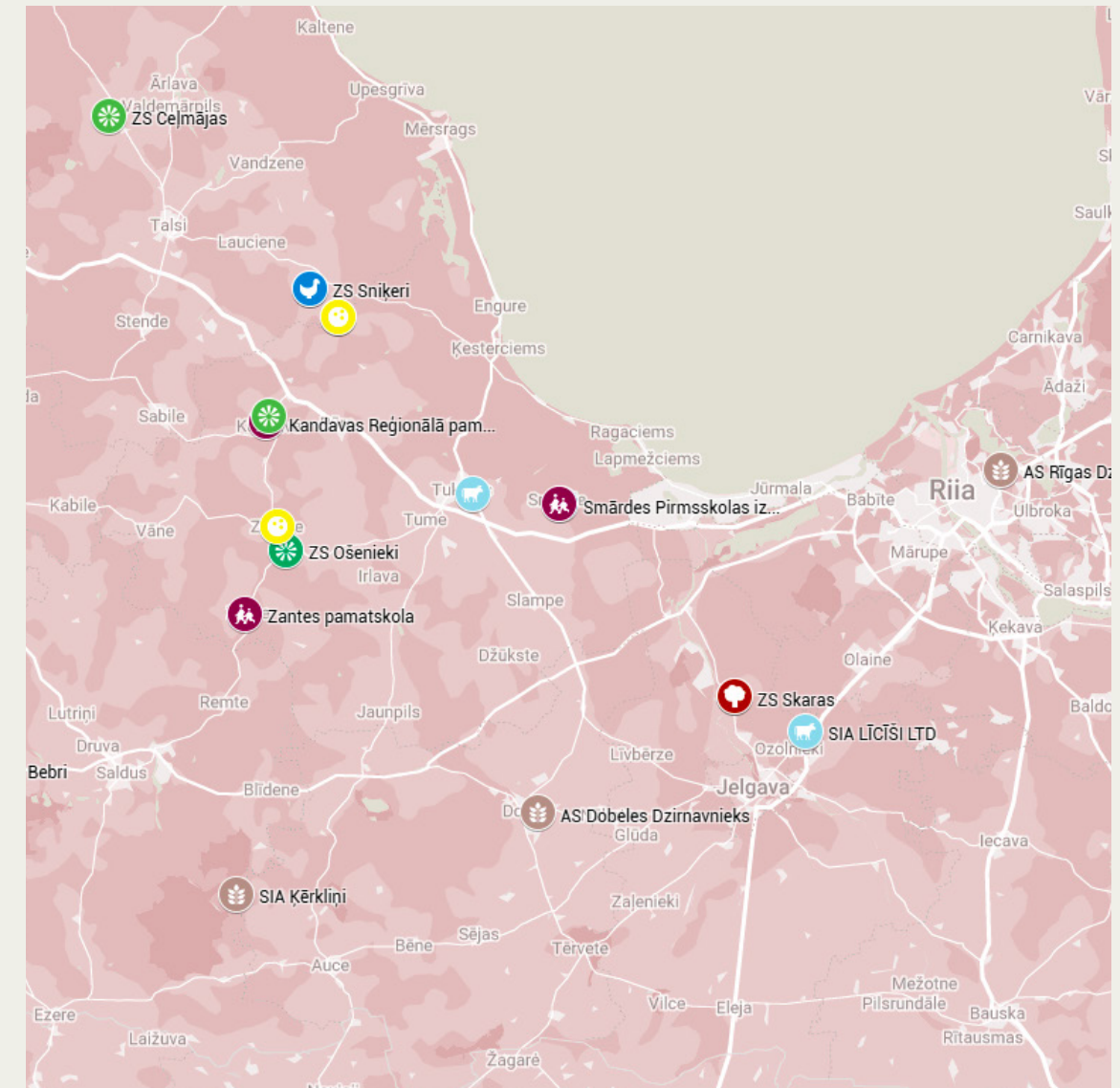
Joonis 1. Võrumaa mahetootjate kaart, kellel on potentsiaalselt võimalik oma tooteid lasteaedadele ja koolidele müüa



Joonis 2. Smiltenest 75 km raadiuses asuvate mahetootjate kaart, kellel on potentsiaalselt võimalik oma tooteid lasteaedadele ja koolidele müüa



Joonis 3. Tukumsist 75 km raadiuses asuvate mahetootjate kaart, kellel on potentsiaalselt võimalik oma tooteid lasteaedadele ja koolidele müüa





• TERVIST JA RÕÕMU!



Tukuma novads

