

Aktuaalsed mahepõllumajanduses. II osa
Maheitoit lasteasutustes



Sissejuhatus

Ökoloogiline ehk mahetoit võidab tarbijate hulgas järjest suuremat poolehoidu. Mahetoidu eelistajad leiavad, et mahetoit on tervislik, maitsev ja keskkonnasõbralik. Mahetoidu ostjaskonna hulgas on palju just väikeste lastega peresid, sest lastele tahetakse ju alati pakkuda parimat. Tänu tarbijate huville ja riikide toetusele on mahepõllumajandustootmine viimasel kahel aastakümnel Euroopas ja ka mujal maailmas märkimisväärselt kasvanud. Mahetoidu järjest laiem levik võimaldab seda pakkuda ka suurele tarbijaskonnale mõeldud toitlustusasutustes, nagu nt koolide, lasteaedade, haiglate ja hoolekandetasutuste sööklad. Mitmes Euroopa riigis on riiklikul või omavalitsuste tasandil seatud eesmärgid mahetoidu kasutuselevõtu suurendamiseks koolide ja lasteaedade toitlustuses. Kõige kaugemale on jõutud Itaalias, kus mahetoidu pakkumise nõue on sisse kirjutatud õigusaktidesse. Ka Rootsi on seadnud riiklikud eesmärgid. Rootsis leidub omavalitsusi, nagu nt Malmö ja Södertälje, kus valdkonnaga põhjalikult tegeletakse ja mahetoidu osa koolitoidus järjest suureneb. Taani pealinna Kopenhaageni kogemus räägib samuti mahetoidu edust. Ka Saksamaal tegeletakse aktiivselt mahetoidu sisseviimisega lasteaedadesse ja koolidesse. Selle teema ühe eestvedaja Harald Hoppe sõnul tuleb just lastele mahetoitu pakkuda, sest kasvueas söödud toidul on suur mõju inimese edaspidisele tervisele ja sel ajal tehtud kahju on hiljem raske korvata. Loetletud näited pole ainsad, mahetoit leiab lastetasutuste toitlustuses järjest laiemat kasutust.

Ka Eesti lastetasutused on hakanud mahetoidu peale mõtlema. Seda kinnitab nende huvi mahetoidu teemaliste seminaride, infomaterjalide ja koostöökontaktide vastu. Mõned uuringud, s.h küsitlus Tartu linna lasteaedades 2009. a, näitavad, et on olemas põhimõtteline valmisolek vähemalt osaliselt mahetoitu pakkuda. 2010. a sügisel Tallinnas ja Tartus toimunud infopäevad näitasid samuti lastetasutuste huvi mahetoidu vastu. Peamine murekoht on mahetoidu kallim hind ja vähene kättesaadavus. Teiste riikide kogemused näitavad aga, et ka nendest probleemidest on võimalik hea tahtmise korral üle saada (nt menüüsid kohandades).

Et infot mahetoitlustamise võimaluste kohta lastetasutustes napib, siis koostati käesolev infomaterjal, kus antakse ülevaade valdkonna põhimõtetest, mahetoitlustamisega seotud nõuetest ning tutvustatakse Itaalia, Rootsi ja Taani kogemusi. Loodetavasti aitab selles trükises sisalduv info hakata mahetoitu pakkuma ka meie lastetasutustes. Täiendava info saamiseks palume pöörduda trükise koostajate poole (vt kontaktid tagakaanelt).



Saksamaal on *buffet*-süsteem aidanud vähendada järelejääva toidu hulka ja sellega kulusid kokku hoida (Foto: H. Hoppe ettekanne 2010)

Ökoloogiline ehk mahetoit

Mahetoit pärineb mahepõllumajanduslikust tootmisest, kus ei kasutata sünteetilisi mineraalväetisi ja taimekaitsevahendeid (pestitsiidide) ega geneetiliselt muundatud organisme (GMOsid). Maheloomakasvatustes pannakse suurt rõhku loomade heaolule, loomadel peab olema pääs välialale ning nad peavad saama mahesööta. Veterinaaravimite (s.h antibiootikumide) kasutamine ennetavalt on keelatud. Keelatud on kasvuhormoonid. Tähtsaks peetakse elurikkuse säilitamist ja suurendamist. Need on vaid mõned olulisemad mahetootmist iseloomustavad aspektid. Eesmärk on toota kvaliteetset toitu võimalikult keskkonnasõbralikul viisil.

Mahepõllumajandusliku tootmisega alustades rakendub üleminekuage (kaks või kolm aastat), mil toodangut maheviitega veel müüa ei saa. Töödeldud mahetoidus on vähemalt 95% põllumajanduslike koostisosi pärit mahepõllumajandusest. Töötlemisel on lubatud lisaainete loetelu rangelt piiratud, lubatud on vaid väike hulk valdavalt looduslike aineid. Sünteetilised lõhna- ja värvained, samuti nt maitsetugevdajad, paljud säilitusained ja muud sarnased lisaained lubatud ei ole.

Kui mahekoostisosade kogus töödeldud toidus on alla 95%, võib mahepõllumajandusele viidata vaid koostisosade loetelus, aga mitte tootenimes.



Põhilised mahepõllumajanduse nõuded on ühesugused kogu Euroopa Liidus, seda valdkonda reguleerivad Euroopa Liidu määrused¹ ja ka Eesti õigusaktid. Nõuded kehtivad nii taime- ja loomakasvatustes kui ka töötlemisel, toitlustamisel ja turustamisel.

Kõik osapooled (mahetootjad, töötlejad, toitlustajad, turustajad) peavad olema mahepõllumajanduse seaduse alusel tunnustatud ning nõuete täitmist kontrollitakse. Eestis kehtib riiklik kontrollisüsteem: põllumehi kontrollib Põllumajandusamet (PMA) ning töötlejaid, toitlustajaid ja turustajaid Veterinaar- ja Toiduamet (VTA).

Viimasel paaril aastakümnel on mahetootmine üle maailma märkimisväärselt laienenud, esirinnas on siin Euroopa riigid. Maheturu arengu poolest paistavad silma näiteks Taani, Austria, Šveits jt, kus mahetoitu on kaubandusvõrgus heas valikus kergesti kättesaadav ja suure hulga tarbijate toidukorvis igapäevane. Ida-Euroopa riikides, nagu ka Eestis, on maheturg seni veel üsna väike.

Eestis müüakse nii kodu- kui ka välismaist mahetoitu peamiselt väikestes öko- ja loodustoodete poodides, kuid tänaseks on mitmed tooted jõudnud juba ka supermarketite riiulitele. Laia valikut mahetoodangut on võimalik osta ka toitlustajatele sobivas müügi pakendis.

Kodumaist mahetoitu turustab kauplustele ja toitlustusettevõtetele peamiselt mahetootjate tulundusühistu Eesti Mahe (www.eestimahe.ee), mille tootevalikus on suurem osa meie maheettevõtete toodangust. Lõuna-Eestis tegutseb Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik (www.let.ee), mis tarnib mahetoodangut eraklientide kõrval näiteks ka mõnedele Tartu linna lasteasutustele. Välismaist mahetoitu toovad maale nii ökopood kui ka suured hulgi müüjad.

Kõige soodsama hinnaga saab mahetoitu tavaliselt talunikelt või töötlejalt otse ostes, aga ka vahendajatega on suuremate koguste puhul võimalik hinna osas läbi rääkida. Info maheettevõtete, nii põllumajandustootjate, kui ka töötlejate ja turustajate kohta on leitav Põllumajandusameti veebilehel asuvast mahepõllumajanduse registrist www.pma.agri.ee (Valdkonnad > Mahepõllumajandus > Mahepõllumajanduse register).

¹ Kaks peamist määrust: Nõukogu määrus (EÜ) nr 834/2007, mahepõllumajandusliku tootmise ning mahepõllumajanduslike toodete märgistamise ja määruuse (EMÜ) nr 2092/91 kehtetuks tunnistamise kohta; Komisjoni määrus (EU) nr 889/2008, millega kehtestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 834/2007 üksikasjalikud rakenduseeskirjad seoses mahepõllumajandusliku tootmise, märgistamise ja kontrolliga

Miks on mahetoit lasteasutustes oluline?

- Mahetoit on maitsev ning sisaldab rohkesti tervisele kasulikke ühendeid (vitamiinid, antioksüdandid), ei sisalda põllumajanduskemikaalide jääke ega sünteetilisi lisaineid, on GMO-vaba.
- Mahetoit on olemuslikult kooskõlas ka lasteasutuste üldiste toitlustamise nõuetega, näiteks nõuetega, mis puudutavad sünteetiliste lisainete vältimist ja täisteratoodete pakkumist.
- Mahetoit on toodetud loomade heaolu arvestavalt ja keskkonnasõbralikult, pidades silmas tulevaste põlvete õigust puhtale elukeskkonnale.
- Mahetoit on usaldusväärne, sest nõuete järgimist kontrollivad riiklikud järelevalveasutused.
- Mahetoitlustamine koos mahepõllumajanduse alase teavitustegevusega on üks parimaid viise alustada varakult inimest ja keskkonda väärtustava õppega.

Mida tähendab mahetoitlustamine?

Toitlustusettevõtetes on mahetoidu kasutamisel mitu võimalust. Pole nõutud, et kogu toit oleks 100% mahe. Nii võib näiteks kogu menüüs mõni köögivili, piim või liha olla mahe. Samuti võib olla mahe ainult mõni roog, kus on mahedad kõik koostisosad. Mahetoitu võib pakkuda ka hooajaliselt. Toitlustaja, kes soovib viidata mahetoidule, peab üldjuhul olema mahepõllumajanduse seaduse alusel tunnustatud ja kantud mahepõllumajanduse registrisse.

Mahepõllumajanduse seaduse alusel ei pea olema tunnustatud haridus-, tervishoiu- või hoolekan-deasutuse toitlustusettevõtte, kus toidu valmistamisel kasutatakse mahepõllumajanduslikke koostisosi ja toitu pakutakse üksnes oma asutuse tarbijale (nt koolis õpilastele). Seega lasteaedade ja koolide sööklate puhul tunnustamise nõue ei kehti. Küll aga tuleb pidada arvestust mahetoote kasutamise kohta ja tagada toote jälgitavus. Dokumentatsioonist peab välja tulema, kui palju mahetoorainet sisse osteti ja kui palju toitu sellest valmistati. Kuigi ettevõtte ei ole mahepõllumajanduse seaduse alusel tunnustatud, võib VTA ettevõttes toidu-

seaduse alusel järelevalvet tehes kontrollida, kuidas on mahetoidu kasutamine dokumenteeritud.

Viitamine mahepõllumajandusele

- Mahepõllumajandusele võib **viidata menüüs toidu nimetuses**, kui kogu toit vastab mahepõllumajanduse nõuetele: koostisosad on pärit mahepõllumajandusest ja kasutatud on vaid mahepõllumajanduses lubatud aineid.

Näide: Mahe loomalihahautis.

- Juhul kui kõik toidud menüüs vastavad mahepõllumajanduse nõuetele, võib kasutada viidet mahepõllumajandusele **kogu menüüs**.

Näide: Kõik menüüs olevad magustoidud on mahedad.

- Menüüs oleva toidu **koostisosade loetelus** võib viidata mahepõllumajandusele, kui mahepõllumajanduse nõuetele vastab toidu mingi koostisosa ehk nt tavapraad sisaldab teatud mahekomponenti.

Näide: Loomalihahautis – loomaliha, köögiviljad, mahekartul.

- Juhul kui menüüs olevate kõikide toitude teatud koostisosad pärinevad mahepõllumajandusest, võib kasutada **kogu menüüs** vastavat viidet.

Näide: Toidu valmistamisel on kasutatud mahepõllumajanduslikult toodetud kartulit ja porgandit.



Soovitusi lasteasutustes mahetoitlustamisele üleminekuks teiste riikide näitel

- Menüüdes ei saa jätta alles kõiki samu toite ja lihtsalt tavatoorainet maheda vastu välja vahetada, vaid ka menüü (retseptid) tuleb ümber teha, arvestades, mida on mahedana saada ning millise hinnaga see on. Rohkem võiks toidus olla köögivilju, kaunvilju ja täisteratooteid ning vähem liha. Lihakaste jääb lihakastmeks ka siis, kui osa liha on asendatud maitstavate köögiviljadega.
- Alustada võib ka mõne üksiku toote või tootegrupi väljavahetamisega mahetoodete vastu. Laste tervise seisukohalt soovitavad Saksamaa eksperdid alustada nt piimast ja mõnest piimatootest, teraviljatoodetest ja mõnest köögiviljast (nt porgand, kapsas). Eestlaste toitumistasid arvestades võiks ka kartul olla esimeste väljavahetatavate toorainete seas.
- Paljud koolid pakuvad alguses mahetoitu nt üks (või kaks) kord nädalas, võimalik on variant, kus mingeid mahetooraineid kasutatakse kas üks või kaks korda nädalas, teisi üks või kaks korda kuus.
- Eesmärk ei tohiks olla lihtsalt mahetoidu, vaid maitstva ja kvaliteetse mahetoidu pakkumine. Seetõttu on väga tähtis valida õiged toidud ja pöörata tähelepanu personali kvalifikatsioonile. Nii Rootsi, Taani kui ka Saksamaa kogemustel tuleks investeerida headesse kokkadesse ja kokade koolitusse. Paljud lasteaiad-koolid lasevad enne lõplikku menüüde kinnitamist lastel toitu degusteerida ja teevad siis muudatusi või jätavad mõne toidu menüüst välja. Nii saab vähendada ka raisku mineva toidu hulka ja seega kulusid kokku hoida.
- Nagu meile kõigile, on ka lastele oluline toidu välimus. Toit peab olema atraktiivne ja lastepärane ning võiks olla vanusegrupiti erinevalt serveeritud. Vähetähtis ei ole toidu nimetus. Näiteks „Nuuskmõmmiku läätsesupp“ on kindlasti põnevam nimi kui lihtsalt „läätsesupp“. Kenasti serveeritud kohupiimamagustoit, mille nimeks on „Lumivalgekese unistus“ tekitab hoopis teistsuguseid emotsioone kui „kohupiim kisselliga“. Alati ei pea roa nimes märkima, et seal on nt oad. Roale võiks panna tore nime ja lasta lastel maitsta, kas neile meeldib või mitte.
- Et soodustada puuviljade söömist, tuleks need panna klaaskaussi. Korv või läbipaistmatu kauss varjab puuvilja ja iseäranis väiksematele lastele on isu tekkimiseks olu-

line, et nad toitu näeksid. Puuviljade söömist soodustab ka nende tükeldamine, katsetada võiks näiteks õunte ja apelsinidega.

- Et mahetooraine on üldiselt tavatoorainest kallim, siis tuleb otsida võimalusi kulude kokkuhoiuks tooraine ostul. Kaaluda tuleks koostööd talunikega, et osta toit otse neilt, sh sobivad paljude roogade jaoks ebastandardised köögiviljad, mis on hinnalt soodsamad. Tooraine valikul tuleks arvestada ka hooajalisust ning valida tooted, mida on parajasti soodsamalt saada. Kasulik on koostöö teiste toitlustajatega, koos on võimalik toorainet soodsamalt osta.
- Tuleb otsida võimalusi, et vähendada toidu raiskamist. Saksamaa kogemustel on hea lahendus seada sisse mahebuffet, kus pakutakse näiteks makaronitoite või salatit. Nii toimides saab ka paremini teavet laste eelistuste kohta, et hiljem menüüs teha vastavad muudatused. Buffet puhul on veel eeliseks see, et lapsele antud teatava valikuvabaduse piires saab ta endale valida meelepärase toidu sobivas koguses selle asemel, et üldse loobuda. Veel parema tulemuse annab osades koolides sisse seatud reegel, et ise taldrikule tõstetud toit peab ka söödud saama.
- Toiduhangetesse on võimalik mahetoidu kasutamise sisse kirjutada kvaliteedi kriteeriumina, st näiteks seada



Ingismaa koolilapsed maitsevad maheväiketoitlustajate toodangut. See on üks osa laste toitumiskoolitusest (Foto: M. Mikk)

nõue mahetoidu protsentuaalse koguse osas või nõuda teatud toodete/tootegruppide puhul mahetoitu.

- Mahetoidu teema tuleb kindlasti lisaks toitlustamisele integreerida nii haridus- kui ka sotsiaalvaldkonda. Lastele, koolide ja lasteaedade juhtidele, õpetajatele-kasvatajatele jm personalile tuleks tutvustada mahepõllumajanduse põhimõtteid. Lastele tuleks korraldada ekskursioone mahetaludesse, valmistada nendega koos toitu. Koostööd võib teha ka mõne mahetalunikuga, kes on nõus eraldama lastele mahetoidu kasvatamiseks väikse aialapi.

- Väga tähtis on mahetoitlustamise arendamisel poliitiline tahe nii riiklikul kui ka kohalikul tasandil. Teiste riikide kogemus kinnitab, et kui mahetoidu kasutamiseks lasteasutustes on seatud eesmärgid riiklikul või omavalitsuste tasandil ja nende eesmärkide saavutamise nimel

pingutatakse, siis jõutakse heade tulemusteni. Kohe 100%-liselt mahetoorainele üleminek on tavaliselt ülejõukäiv, küll aga võiks see olla pikemaajalisem eesmärk, mille poole kogemuse kasvades püüeldakse. Hea on seada ka lühiajalisi vahe-eesmärke (vt nt Kopenhaageni kogemused).

Soovitused põhinevad järgmistel allikatel:

- *Harald Hoppe, Saksamaa lasteasutuste mahetoitlustamise üks eestvedajatest, Euroopa ühe suurima mahe-toitlustusettevõtte Biond juht*

- *Gunilla Andersson, Malmö linnavalitsuse keskkonnanosakonna mahetoitlustamise ekspert*

- *Mitmed kirjandusallikad Taani, Itaalia, Rootsi ja Saksamaa lasteasutuste mahetoitlustamise kohta*

Lasteasutuste mahetoitlustamise näiteid teistest riikidest

ITAALIA

Rohkem kui 44 000 mahetootjaga Itaalia, on mahetootjate arvu poolest Euroopas esimesel ja maailmas seitsmendal kohal. Mahetootmine on Itaalias hästi arenenud ja mahetoodete valik rikkalik.

Itaalias on traditsiooniliselt toit ja selle valmistamine inimeste elus väga tähtsal kohal. Ka koolitoitlustamisel on Itaalias pikk ajalugu, esimesed koolisööklad loodi juba 120 aastat tagasi. Esimesed algatused koolitoitlustuses mahetooraine kasutamiseks tehti juba 1980ndatel. 1990ndatel toimus nn „koolitoidu revolutsioon“, millega sooviti tõsta koolitoidu kvaliteeti. Lisaks mahetoidule rõhutati geograafilise päritolühisega, õiglase kaubanduse ning keskkonnasõbralikult toodetud toidu tähtsust. Kampania loosung oli „Muudame koolisööklad laste restoranideks!“. Alates 2000. a on mahetooraine kasutamine Itaalia lasteasutuste toitlustuses sätestatud riiklike ja kohalike õigusaktidega. Tavaliselt on paika pandud, millistes asutustes kui suure osa peab mahetooraine moodustama. Nõuete mittetäitmisel karistusi ette nähtud ei ole, kuid lapsevanemad, tarbijaühendused ja koolide hoolekogud jälgivad nõuete täitmist ning toetavad aktiivselt mahetoidu kasutamist toitlustamisel.

1996. a oli Itaalias 69 koolisööklad, kus pakuti vähemalt mingil määral mahetoitu, 2000. a oli neid 199, 2005. a 647 ning 2009. a juba 837. Mahetooraine osakaal võib neis suuresti erineda. Mõnel pool on kasutusel vaid üksikud tooted, teistes võib olla aga toit 100% mahe. See, kui palju mahetoitu kasutatakse, oleneb suurel määral omavalitsuse huvist. Praegu on üle 40% Itaalia koolide toidu toorainest mahe.

Iga päev serveeritakse Itaalias lasteasutustes üle miljoni toiduportsjoni, mis sisaldab erineval määral mahetoorainet. Peamiselt pakutakse mahetoitu lasteaia-, alg- ja põhikoolis. Lõunat söövad kõik täispikka päeva lasteaia-/koolis olevad lapsed.

Koolides korraldavad toitlustust valdavalt erafirmad, kellega kohalik omavalitsus on sõlminud lepingu (70% juhtudest). Enamasti on koolitoit valmistatud tsentraalses köögis ning siis transporditud tarbimiskohta. Lasteaedades valmistatakse toitu tavaliselt kohapeal.

Eine koosneb kahest osast: põhiroog ja puuvili, jogurt või magustoit. Pooltes lasteasutustes pakutakse hommikupoolikul lisaks suupisteid.

Keskmiselt maksab toidukord Itaalia lasteasutustes ligi 4 eurot, mis on väga kõrge hind. Kallis on ka tavatoorainest toit. Toorainele kulub umbes 30% hinnast. Üheks kõrge hinna põhjuseks on nt see, et 83% lasteasutustest serveeritakse toiduportsjonid lastele lauda, iseteenindamine ei ole kuigi tavaline. Et hinda alandada, proovitakse vähendada nt logistika- ja tööjõukulusid.

Allpool on toodud näited mahetoidu kasutamisest mõnedes Itaalia linnades.

Rooma koolides serveeritakse iga päev 150 000 toiduportsjonit. Toit valmistatakse koolides kohapeal. Oma-valitsus on seadnud eesmärgiks tõsta koolitoidu kvaliteeti läbi mahetoorme ja kohaliku toidu kasutamise. 70% koolitoidu toorainest on mahe. Kõik piimatooted, teraviljatooted, puu- ja köögiviljad on mahepõllumajanduslikku päritolu. Tänapõllumajandusest pärit tooted, nt liha, on kvaliteedisertifikaadiga tooted.

Torinos, Põhja-Itaalias Piemonte maakonnas asuvas 900 000 elanikuga linnas serveeritakse iga päev 55 000 koolilõunat. Toiduvalmistamise süsteem on kombineeritud, koolilõunad valmivad nii tsentraalsetes kui ka kohapealsetes köökides. Mõnedesse koolidesse tuuakse kohale soe toit, teised saavad valmisroad, mida tuleb kohapeal soojendada. Leidub ka koolikööke, kus valmistatakse toit algusest lõpuni kohapeal. Kohaliku omavalitsuse eesmärk on tõsta koolitoidu kvaliteeti ning arendada koolides iseteenindussüsteemi. Torino oli esimene omavalitsus Itaalias, kus võeti kasutusele iseteenindussüsteem, et vähendada kulusid ning järgi jäetava toidu hulka.

Argelato, Põhja-Itaalias asuva väikse linna neljas koolis pakutakse igapäevaselt 800 lõunat. Toit valmistatakse tsentraalses köögis. Tähelepanuväärne on see, et kogu koolitoit on 100% mahe. Tulemus saavutati tänu heale koostööle kohalike tootjatega.

Ka **Firenzes** on mahetoidu kasutuselevõttus olnud kiire areng. Kui 1999. a oli lastele pakutava mahetoidu osa 20%, siis 2008. a oli mahe 85% ja praegu juba ligi 90% toidust. Koolisööklates müüakse automaatidest mahe- toorpiima ja mahetoormahla. Üheks oluliseks eesmärgiks on hankida rohkem toorainet otse tootjatelt ilma hulgiladude vahendusest. See aitaks toidu hinda alandada.

Heaks näiteks on Põhja-Itaalias Emilia Romagna maakonnas asuv 95 000 elanikuga **Piacenza** linn, kus tsentraalses köögis valmib iga päev 5000 koolilõunat, mis soojendatakse kohapeal. Emilia Romagnal on ambitsioonikas avaliku sektori toitlustamist puudutav seadusandlus, mis nõuab alg- ja põhikoolis vähemalt 70% ulatuses kas mahetoorainet või mõne kvaliteeditähisega (nt geograafiline tähis) toorainet. Toitu ei peeta ainult füsioloogiliseks vajaduseks, vaid ka kultuuriliseks ja sotsiaalseks väljendusviisiks. Piirkonda iseloomustavad pikaajalised traditsioonid põllumajanduses ja toidutootmises.

Kohalik omavalitsus toetab mahetoidu ja kohaliku (sama maakonna) toidu tarbimist. See on suures osas seotud poliitilise tahtega. Mahetoidu pakkumises nähakse otsest seost keskkonnakaitse, kohaliku toidu väärtustamise ja laste harimisega nii mahetoidu kui ka laiemalt toidukultuuri osas.

Mahetoit on leidnud koha sealsetes koolisööklates alates 2004. a. Mahetoidu osakaal oleneb toidugrupist, nt puuviljad-köögiviljad 90%, piimatooted 60%, makaronitooted, riis ja jahu 100%. Kõrge hinna ja raske kättesaadavuse tõttu maheliha ei kasutata, kuid liha peab pärinema Itaaliast. Sobiva toitlustaja leidmiseks korraldatakse hange. Väljavalitud toitlustaja valmistab toidu kõigi provintsi koolide jaoks. Eeltööd tehakse keskköögis, soe toit valmib iga kooli oma köögis. Praegune leping on sõlmitud viieks aastaks (2006-2011). Hanke valikukriteeriumites oli hinna osa vaid 32%, ülejäänud moodustasid kvaliteediga (s.h mahepäritoluga) seotud kriteeriumid. Hanke tingimustes sisaldus nõue kasutada teatud toidugruppide puhul ainult mahetoorainet (nt makaronitooted, õunad, apelsinid, tomatid, piim, riis, jahu jm). Üks olulisi põhjusi, miks praegune toitlustaja hanke võitis, oli see, et ta oli sõlminud kohalike mahetootjate turustusühistuga lepingu, samuti suutis ta pakkuda hankes sätestatud miinimumnõuetest märksa laiemat valikut mahetoitu. Kohaliku toidu eeliseks on lühike tarneaeg, mille tõttu on toit väga värske ja kõrge toiteväärtusega.

Itaalia puhul vajavad lahendust eelkõige järgmised küsimused:

- Kuidas vähendada jäätmeteket toitlustamisel. Et toit serveeritakse portsjonitena lauda, siis jäätavad lapsed

sageli osa toitu järgi. Üks võimalus on nt iseteenindus-süsteemi arendamine, kus lapsed saavad toitu ja selle hulka valida.

- Kuidas vähendada toitlustamisega seotud muid kulusid (toorainele kulub Itaalias 30% toiduportsjoni hinnast).
- Kuidas kontrollida, mil määral täidetakse õigusakti-

dest tulenevaid mahetooraine kasutamise nõudeid.

- Kuidas aidata saavutada kohalikel omavalitsustel soodsaid lepinguid toitlustusfirmadega.
- Kuidas kombineerida mahetoidu tarbimine parimal võimalikul moel haridusprogrammiga.

ROOTSI

Rootsi on mahepõllumajanduse arengu poolest Euroopa üks juhtriike, siin on palju mahetoojaid ja -töötajaid. Suurem osa mahetoidust müüakse supermarketites, kus enamasti on mahetoidu valik lai. Paljudel poekettidel on oma mahebränd.

Rootsi Parlament sätestas 2006. aastal eesmärgi, et 25% kogu avaliku sektori söögi kohtades pakutavast toidust peab 2010. aastal olema mahe. Eesmärki pole siiski veel saavutatud, 2009. aastal oli see protsent alles 10,2. Paljud omavalitsused on aga teinud eesmärgi nimel tugevat tööd ja mõnel pool moodustab mahe-tooraine juba ca 40% kogu toidutoorainest. Esirinnas on siin nt Malmö linn ja Södertälje vald. Malmö kogu-
musi tutvustame lühidalt allpool.



Malmö koolilapsed saavad ise endale toitu valida. Suur osa pakutavatest salatitest on mahetoorainest (Foto: G. Anderssoni ettekanne 2010)

Malmö

Rootsis on soe koolilõuna õpilastele riiklikult finantseeritud. Malmö linna koole toitlustab toitlustusfirma, mille 14 koolitoiduköögis valmib iga päev ligi 38 000

sooja lõunasöögiportsjonit. Pingutatakse selle nimel, et soe toit jõuaks võimalikult kiiresti sööjateni ega kaotaks vahepeal toiteväärtust. Tavaliselt kulub toidu valmistamisest kuni söömiseni aega maksimaalselt 2-3 tundi.

Mahetoitlustamise poolest on Malmö Rootsi linnade hulgas juhtival kohal. Mahetoidu pakkumine on siin integreeritud üldisesse keskkonnasäästliku majandamise programmi. Esimene mahetoidutoode serveeriti Malmö koolis 1996. aastal. 2000. a seati eesmärk, et aastal 2012 peab olema 100% koolitoidust mahe. Nii kaugele küll ilmselt ei jõuta, sest 2008. aastal oli mahe 43% kogu toidutoorainest. Praegu veel poliitiliselt kinditamata uus eesmärk näeb ette 100%list mahetoidu kasutust aastal 2020.

Malmö koolitoidukööke varustavad toiduga kaks hulgifirmat, üks neist pakub värsket puu- ja köögivilja, kogu muu tooraine tuleb teiselt hulgifirmalt. Toidu hangetesse on sisse kirjutatud mahetooraine ja õiglase kaubanduse toodangu kasutamise nõue, kuid Euroopa Liidu reeglid ei võimalda nõuda kohaliku mahetooraine kasutamist. Siiski on võimalik tarnijaga läbi rääkida ja leida võimalusi suuremal määral kohaliku toidu kasutamiseks.

Koolitoidu 100% mahedaks viimise jaoks käivitati ühes koolis (500 õpilasega Djupadali kool) pilootprojekt. Projekti raames prooviti leida lahendus, kus ilma koolitoidu hinda suurendamata saaks pakkuda lastele 100% mahetoidu, mille toiteväärtus ja kvaliteet ei alaneks ning laste lemmiktoite kardinaalselt ei muudetaks. Kokkadele tehti mahetoidutegemise koolitust, samuti koolitati õpetajaid, lapsi viidi mahetaludesse õppekursioonile, kohtuti lapsevanematega.

Ülesandega saadi võrdlemisi hästi hakkama. Kuigi menüüs tuli teha muudatusi ja vähendada nt liha osa, võeti mahetoit nii laste kui ka lapsevanemate poolt

hästi vastu. Leidis kinnitust tõsiasi, et kuigi mahetoidu kasutuselevõtt ei pruugi olla oluliselt kallim, siis juhul, kui soovitakse pakkuda 100% mahetoitu, võivad just

viimased protsendid enne sajani jõudmist olla päris kulukad. Pärast projekti lõppu on selles koolis mahe ca 85-90% toidust.



Malmö koolikokad on rahul pakutava tervisliku toiduvalikuga
(Foto: G. Anderssoni ettekanne 2010)

Mahetoidu edu põhjusteks on olnud tugevad liidrid, toitlustajate hea praktiline väljaõpe mahetoidu kasutamises ja menüüde koostamises, laialdane koolitamine alates toidutootmise keskkonnaprobleemidest kuni tervise ja tarbimise küsimusteni ning konkreetsete eesmärkide seadmine. Tähtis on olnud ka hea koostöö mahetoidu pakujatega. Nii suures koguses, nagu seda vajab Malmö koolitoitlustamine, pole mahetoorainet sugugi lihtne leida. Viimaste aastatega on koostöös mahetoiduettevõtetega olukord lahenenud ja enam pole probleeme ei toodete koguse, valiku, kvaliteedi ega ka suurköökidele sobiva pakendi osas.

TAANI



Riiklikult toetatava Taani mahekoolitoidu programmi logo

Taani on suurima maheturu osakaaluga riik maailmas. Nii on näiteks kolmandik kogu Taanis müüdud joogipiimast mahe. Vaatamata majandussurutisele on maheturg kasvanud ka kahel viimasel aastal.

Taanlastel on mahetoidu koolidesse viimiseks pikaajaline projekt, mis on osutunud üsna edukaks. Koolide tarbeks töötati välja 5 mahetoitlustamise ülemineku varianti sõltuvalt sellest, kas tegu on näiteks sooja toitu või vaid võileiba pakkuva kooliga, kas toitu valmistatakse kooli sööklas või tuuakse kohale valmistoitu, kas üleminek mahedale on plaanis 100%-liselt või osaliselt. Iga variandi jaoks töötati välja retseptid, tooraine hankimise võimalused, vajadusel anti koolidele konsultatsiooni. Lisaks loodi infomaterjalid kõikidele osapooltele (omavalitsused, koolijuhid, lapsevanemad, toitlustajad, lapsed, meedia), et selgitada, miks on üleminek mahetoidu kasutamisele hea. Kogu info on huvilistele saadaval projekti koduleheküljel (<http://www.okologiiskolen.dk/default.asp>). Koolid, kes soovivad täpsemat infot,

saavad pöörduda spetsialistide poole e-kirja või telefoni teel või kutsuda kohale konsultandi. Projekti finantseerib Taani põllumajandusministerium ning see kestab 2010. a lõpuni.

Kõige aktiivsemad omavalitsused mahetoitlustamise arendamisel lasteasutustes on olnud Kopenhaagen, Gladsaxe ja Roskilde.

Kopenhaagenis on avaliku sektori toitlustusasutustes mahetoidu osas seatud kindlad eesmärgid: 2015. aastaks peab neis köökides olema 90% toidu toorainest mahe. Mahetoidu kasutuselevõtt haakub hästi keskkonnanakaitseliste eesmärkidega: aastaks 2025 peaks Kopenhaagenist saama maailma esimene süsinikdioksiidineutraalne pealinn.

2005. aastal oli sealsetes avaliku sektori toitlustusasutustes toidu toorainest mahepõllumajanduslikku päritolu 35%, 2007. aastal 50% ning 2010. aastal juba 64%. 2012. aastal tahetakse jõuda 75%-ni. 2010. aastal oli mahetooraine osa koolides keskmiselt 70% ja lasteasutades 88%.

Umbes 80%-l lasteasutadest on oma köök, 20% saavad valmistoidu tsentraalsest köögist. Kolmandikus Kopenhaageni koolidest ei pakuta üldse koolilõunat, oma köök

toidu valmistamiseks on vaid ca 10% koolidest. Veidi üle poole koolidest soojendavad kohapeal tsentraalselt köögist toodud toidu, kusjuures toitu aitavad ette valmistada põhikooli vanemate klasside õpilased (12-14 a). Koolid on koondunud brändi „EAT“ alla, sellega kaasneb ka samane koolisööklate sisustus ja kujundus.

Kopenhaageni puhul on kogetud, et kõige raskem on muudatusi sisse viia suurtes tsentraalsetes köökides, väiksed (nt lasteaedade) köögid on märksa paindlikumad. Kõige lihtsam oli mahetoitu sisse viia lasteaedadesse, kus lapsevanemad olid sellest ise väga huvitatud.



Kopenhaageni uue koolitoidu programmi plakat, oluline rõhk selles programmis on just mahetoidul

Mahetoidule üleminek eeldab muutusi menüüs. Rohkem pakutakse kohalikke hooajalisi puu- ja köögivilju, vähendatakse aga lihatoodete, maiustuste ja eeltöödelatud toodete osa. Põhitoiduna pakutakse rohkem riisi, pastat, ube ja läätsesid. Lihtne on esimese mahetootena hakata pakkuma nt mahepiima, sest see on hästi kättesaadav ja soodsa hinnaga. Toite tuleb ka oskuslikumalt maitsestada. Eesmärk pole mitte ainult pakkuda mahetoitu, vaid pakkuda just nimelt maitsvat ja kvaliteetset mahetoitu. Selle eesmärgi saavutamiseks korraldatakse kokkadele spetsiaalseid koolitusi. Lisaks tuleb toidutoormega ökonoomselt ümber käia, et toitu läheks vähem raisku. Oluline on üldine säästlik majandamine ja kindlate hankelepingute sõlmimine.

Üheks probleemiks on, et Taanis ei ole sooja koolitoidu traditsioon levinud, üsna tavaline on lõunasöögiks süüa (kodust kaasa võetud) võileiba, seega on keeruline tekitada üleüldse sooja toidu söömise harjumust. Lasteaedades saavad vanemad valida, kas nad soovivad lastele

pakkuda sooja toitu või mitte. Tegemist on kollektiivse otsusega, s.t et osades lasteaedades pakutakse lõunasööki ja teistes panevad vanemad lastele võileiva kaasa. Koolides maksavad vanemad ca 60% toidu maksumusest, omavalitsus toetab 40%-ga.

2010. a sügisel söi sooja toitu koolides 20% õpilastest, aasta varem vaid 10%. Et suurt tähelepanu pööratakse toidu maitsele, siis on loota, et sooja koolilõuna sööjate osa kasvab suhteliselt kiiresti. Iga päev on valikus kaks toitu, üks neist on mõeldud kuni 12 aastastele lastele ja teine vanematele. Võimalik on osta ka võileiba.

Probleemiks on ka see, et suur osa mahetoorainest on imporditud, sest ELi hankereeglistik ei võimalda eelistada kohalikku.

Koolitoitlustamine mahetunnustatud pole ja seetõttu pole sellest avalikkust ka kuigi palju teavitatud. Plaanis on seda siiski lähiajal teha, sest nii saaks lasteasutuste mahetoitlustamisele suuremat tähelepanu ja toetust.

Gladsaxe linnavalitsus on alates 2004. aastast kesken-
dunud koolitoidu tervislikumaks muutmisele. Varasematel aastatel oli tavaks, et madala kvaliteediga toit toodi kooli ja soojendati seal mikrolaineahjus. Ebakvaliteetne toit lastele ei maitseunud ja nii otsustati süsteemi muuta. Koolidesse hakati ehitama sööklaid, eesmärgiks seati, et aastaks 2012 peab 25% koolitoidust olema pärit mahetootmisest.

Toidu mahepõllumajandusliku päritolu kõrval peetakse oluliseks ka üldisemaid tervislikkuse põhimõtteid, näiteks hooajaliste puu- ja köögiviljade tarbimine, vähem liha menüüs, täisterajahu eelistamine, koolisööklas kohapeal leiva küpsetamine.

Suurimateks väljakutseteks valdkonna edasiarendamisel peetakse koolide võimekuse arendamist sööklate majandamisel (kui neil puudub selleks varasem kogemus), köögipersonali pädevuse arendamist ning mahe-
toorainega pideva varustatuse tagamist.

Kontaktid

Põllumajandusministeerium
Mahepõllumajanduse büroo
Tel: 625 6537, 625 6533, 625 6530
e-post: mahe@agri.ee
www.agri.ee

Veterinaar- ja Toiduamet
Jaekaubanduse, mahepõllumajanduse
ja mitteloosse toidu büroo
Tel: 605 6884
e-post: vet@vet.agri.ee
www.vet.agri.ee

Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus
Tel: 522 5936
e-post: airi.vetemaa@gmail.com
www.maheklubi.ee

SA EMÜ Mahekeskus
Tel: 5304 4004
e-post: sirli.pehme@emu.ee
mahekeskus.emu.ee

Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus
Tel: 503 9802
e-post: merit.mikk@gmail.com