



Aktuaalset mahepõllumajanduses. II osa
Mahtoit lasteasutustes



Sisukord

Sissejuhatus	3
Milliseid põhimõtteid järgitakse mahetootmisel ja -töötlemisel?	4
Miks pakkuda lasteasutustes mahetoitu?	5
Mida tähendab mahetoitlustamine?	5
Kust mahetoitu osta?	7
Kuidas mahetoitu ära tunda?	7
Soovitusi mahetoidu kasutamiseks lasteasutustes	8
Teiste riikide kogemusi lasteasutuste mahetoitlustamisel	11
Itaalia	11
Rootsi	13
Taani	15
Soome	16
Mahetoidu tutvustamine lasteasutustele	18
Näiteid mahetoidu kasutamisest Eesti lasteasutustes	21
Rannamõisa Lasteaed	21
Kuressaare Pargi lasteaed	22
Kuressaare Kesklinna Eralasteaed Naerusuu	22
Kelmiküla lasteaed	24
Tartu lastehoid Meie Mängurühm	24
Valga koolid	25
Viljandi Vaba Waldorfkool	27
Rakvere Vanalinna Kool	28
Johannese Kool ja Lasteaed Rosmal	28
Rocca al Mare Kool	29

Kaastööd: Merit Mikk, Airi Vetemaa, Sander Silm, Sirli Pehme, Elen Peetsmann

Täname: Gunilla Andersson, Astrid Dahl, Harald Hoppe, Andrea Ferrante, Sara Jervfors, Margot Pomerants, Pille Vahtramäe, Eve Ader

Koostaja: Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus

Kujundaja: Hele Hanson-Penu / AS Ecoprint

Väljaandja: Põllumajandusministeerium

Tallinn 2013

Kolmas, täiendatud trükk

ISBN 978-9949-462-61-2 (võrguväljaanne)

SISSEJUHATUS

Mahe ehk ökoloogiline toit võidab tarbijate hulgas järjest suuremat poolehoidu. Mahetoidu eelistajad leiavad, et see on tervislik, maitsev ja keskkonnasõbralik. Mahetoidu ostjaskonna hulgas on palju just väikeste lastega peresid, sest lastele tahetakse alati pakkuda parimat.

Tänu tarbijate huvile ja riikide toetusele on mahetootmine viimasel kahel aastakümnel Euroopas ja mujalgi maailmas märkimisväärselt arenenud. Mahetoidu järjest laiem levik võimaldab seda pakkuda ka suurele tarbijaskonnale mõeldud toitlustusasutustes, nt koolide, lasteaedade, haiglate ja hoolekandeaosutuste sööklates.

Mitmes Euroopa riigis on riiklikul (nt Rootsi, Taani, Soome) või omavalitsuste (nt Kopenhaagen, Malmö, Helsingi) tasandil seatud eesmärgid mahetoidu kasutuselevõtu suurendamiseks koolide ja/või lasteaedade toitlustuses. Itaalias on mahetoidu pakkumise nõue sisse kirjutatud isegi õigusaktidesse. 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 lasteasutuste toitlustuses järjest laiemat kasutust.

Ka Eesti lasteasutused on hakanud mahetoidu peale mõtlema. Juba leidub mitmeid lasteaedu ja koole, kus mahetoorainet vähemal või suuremal määral kasutatakse. Peamine murekoht on mahetoidu kallim hind ja keeruline kättesaadavus. Kogemused aga näitavad, et nendest probleemidest on võimalik hea tahtmise korral üle saada.

Käesolevas infomaterjalis antakse ülevaade mahepõllumajanduse põhimõtetest, antakse soovitusi mahetoidu pakkumiseks lasteasutustes ning tutvustatakse Itaalia, Rootsi, Taani ja Soome kogemusi. Meil on häid näiteid tuua ka Eestist, oma mahetoidu kogemustest oleme palunud rääkida 10 lasteaia ja kooli esindajal.

Täiendava info saamiseks palume pöörduda trükise koostajate poole (vt kontaktid tagakaanelt). Infot mahepõllumajanduse kohta leiad kodulehelt www.maheklubi.ee.



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

MILLISEID PÕHIMÕTTEID JÄRGITAKSE MAHETOOTMISEL JA -TÖÖTLEMISEL?

Mahetootmise eesmärk on toota kvaliteetset toitu võimalikult keskkonnasõbralikul viisil.

Mahetaimekasvatuses ei kasutata sünteetilisi mineraalväetisi ega taimekaitsevahendeid, muld hoitakse viljakana kohalike orgaaniliste väetistega (sõnnik, haljasväetis, kompost jms). Taimekahjustajate levikut tõkestatakse eelkõige erinevate kultuuride vaheldumisega külvikorras, aga ka kahjustajate looduslike vaenlaste soodustamisega. Kasutatakse looduslikke taimekaitsevahendeid, millest ei jää taimedesse kahjulikke jääke.

Maheloomakasvatus on tasakaalus taimekasvatusega, sest loomasööt tuleb peamiselt oma tootmisest ning loomadelt saadav sõnnik läheb põllule väetiseks. Maheloomakasvatuses on tähtis loomade heaolu: nad peavad saama rahuldada kõiki oma liigiomaseid vajadusi, viibida õues ja süüa mahe-sööta. Kasvuregulaatoreid ega haiguste ennetamiseks antibiootikume ei kasutata. Eesmärk ei ole loomade võimalikult kiire kasv või maksimaalne piimaand, vaid kvaliteetne toodang õnnelikelt loomadelt.

Mahetöötlemisel säilitatakse toit võimalikult naturaalsena. Kui tavatoidu töötlemisel võib kasutada sadu lisaaineid, millest paljud on sünteetilised, siis mahetöötlemisel on toidus kasutada lubatud vaid piiratud valik valdavalt loodusliku päritoluga lisaaineid.

Geneetiliselt muundatud organisme (GMO) ja nendest või nende abil valmistatud tooteid mahepõllumajanduses ei kasutata.

Põhilised mahepõllumajanduse nõuded on ühesugused kogu Euroopa Liidus, seda valdkonda reguleerivad Euroopa Liidu määrused¹, lisaks tuleb arvestada mitmete Eesti õigusaktidega. Nõuded kehtivad nii taime- ja loomakasvatuse kui ka töötlemisel, toitlustamisel ja turustamisel.

Nii mahetootjad, -töötledajad kui ka turustajad peavad olema mahepõllumajanduse seaduse alusel tunnustatud ning nõuete täitmist kontrollitakse. Erandiks on siin toitlustajad, kellele kehtib Eestis teavitamiskohustus.

Eestis kontrollib põllumehi Põllumajandusamet (PMA) ning töötledajaid, toitlustajaid ja turustajaid Veterinaar- ja Toiduamet (VTA).

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



MIKS PAKKUDA LASTEASUTUSTES MAHETOITU?

- Mahetoit on maitsev ning sisaldab rohkesti tervisele kasulikke ühendeid (vitamiinid, antioksüdandid), ei sisalda põllumajanduskemikaalide jääke ega sünteetilisi lisaaineid, on GMO-vaba.
- Mahetoit on olemuslikult kooskõlas ka lasteasutuste üldiste toitlustamise nõuetega, näiteks nõuetega, mis puudutavad sünteetiliste lisaainete 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?

Alates 1. juulist 2013 peavad mahe-toitu pakkuvad toitlustusettevõtted, sh ka lasteasutused olema teavitatud. Teavitamine tähendab, et Veterinaar- ja Toiduametile tuleb esitada kirjalikult sellekohane avaldus ning mahetoidu pakkumisel tuleb järgida mahetoitlustamise nõudeid. Edaspidine kontroll tehakse üldise toidujärelevalve käigus, mahetoidu kasutamist eraldi kontrollima ei hakata.

Praegu on mahetoitlustamise täpsemad nõuded Põllumajandusministeeriumis

väljatöötamisel ja saavad ilmselt valmis 2014. a alguseks. Eesmärk on süsteemi lihtsustada ja ärgitada toitlustajaid mahetoitu menüüsse võtma.

Toitlustusettevõtetes on mahetoidu pakkumiseks 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 mõni terve roog, kus siis on mahedad kõik koostisosad. Mahetoitu võib pakkuda ka hooajaliselt.



Foto: M. Mikk

Näiteid mahepõllumajandusele viitamisest toitlustuses

Toitlustamise puhul Euroopa Liidu mahelogo kasutada ei tohi, sest tegemist on siseriiklike nõuetega.

- Mahepõllumajandusele võib viidata menüüs toidu nimetuses, kui kogu toit vastab mahepõllumajanduse nõuetele: vähemalt 95% põllumajanduslikest koostisosadest on pärit mahepõllumajandusest ja tavapõllumajandusest pärinevate ja mittepõllumajanduslike koostisosade hulgas on vaid määruse (EÜ) nr 889/2008 lisades toodud ained.
Näide: Mahe loomalihahautis.
- Juhul kui kõik toidud või toidugrupid 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 praad sisaldab mahekomponenti.
Näide: Loomalihahautis – loomaliha, köögiviljad, mahekartul.
- Juhul kui menüüs olevate kõikide toitude teatud koostisosad pärinevad mahepõllumajandusest, võib sellele menüüs üldiselt viidata.
Näide: Meie toitudes kasutatud porgand ja kartul on mahepõllumajanduslikult toodetud.

KUST MAHETOITU OSTA?

Eestis müüakse nii kodu- kui ka välismaist mahetoitu suhteliselt palju spetsialiseerunud öko- ja loodustoodete poodides, kuid järjest kiiremas tempos jõuavad tooted ka suuremate kaupluste ja kaupluskettide riiulitele. Laia valikut mahetoodangut on võimalik osta ka toitlustajatele sobivas müügipakendis.

Kodumaist mahetoitu turustab kauplustele ja toitlustusettevõtetele peamiselt mahetootjate tulundusühistu Eesti Mahe (www.eestimae.ee), mille tootevalikus on suurem osa kohalike maheettevõtete toodangust. Mahe-toodangut saab tellida ka Lõuna-Eesti Toiduvõrgustiku (www.let.ee) kaudu, kes tarnib kaupa peamiselt Lõuna-Eestisse (k.a Tartu) ja Tallinnasse. Välismaist mahetoitu turustavad nii ökopoeid (www.maheklubi.ee/tarbijale/mahetoidu_muuk) kui ka hulgimüüjad.

Kõige soodsama hinnaga saab kohaliku mahetoitu enamasti talunikelt või töötlejalt otse ostes, aga ka vahendajatega on suuremate koguste puhul võimalik hinna osas läbi rääkida.

Info maheettevõtete, nii põllumajandustootjate kui ka töötajate ja turustajate kohta, on leitav Põllumajandusameti veebilehel asuvast mahepõllumajanduse registrist www.pma.agri.ee (Valdkonnad > Mahepõllumajandus > Mahepõllumajanduse register). Sealt leiab andmebaasi mahetootjate infoga ja faili mahetöötajate ja mahetoodangu turustajate infoga ning kõigi nende ettevõtete kohta ka tõendava dokumendi, millelt on näha, millist toodangut on neil õigus viitega mahepõllumajandusele müüa.

KUIDAS MAHETOITU ÄRA TUNDA?

Pakendatud mahetooted tunneb ära Euroopa Liidu mahelogo järgi, mis on kõigil mahetoodete pakenditel kohustuslik. Lisaks sellele võib Eesti toodetelt leida Eesti riikliku ökomärgi, aga selle kasutamine on vabatahtlik. Mahetootel kasutatakse mõisteid „mahepõllumajanduslik“ ja „ökoloogiline“ ning nende tuletisi (nt mahepiim v ökopiim) kas eraldi või kombineerituna. Mahetoitu ostes tuleb kontrollida, et ka arvel/saatelehel oleks viide mahepõllumajandusele olemas (nt maheporgand).



Eesti riiklik ökomärk



Euroopa Liidu mahelogo

Mahepõllumajanduslikke koostisosi sisaldav toit

Kui töödeldud toidus on mahepõllumajanduslikku toodangut vähem kui 95%, leiab viite mahepõllumajandusele toote koostisosade loetelust, kus on ära näidatud ka mahepõllumajanduslike koostisosade koguprotsent põllumajanduslikku päritolu koostisosade üldkogusest.

Sellisel tootel ELi mahelogo ega Eesti ökomärki ei kasutata.

Tootel, millel on ükskõik milline eeltoodud viide mahepõllumajandusele, peavad alati olema toote valmistaja andmed ja teda kontrollinud järelevalveasutuse kood (nt Eesti toodetel EE-ÖKO-01 ja EE-ÖKO-02) ja viide toote tooraine päritolule (Eesti, Euroopa Liit, Euroopa Liidu väline).

SOOVITUSI MAHETOIDU KASUTAMISEKS LASTEASUTUSTES

- Menüüdes ei saa tavaliselt 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 maitsvate köögiviljadega.
- Alustada võib ka samm-sammult, nt mõne üksiku toote või tootegrupi väljavahetamisega mahetoodete vastu. Laste tervise seisukohalt soovivad Saksamaa eksperdid alustada nt piimast ja mõnest piimatootest, teraviljatoodetest ja mõnest köögiviljast (nt porgand, kapsas). Eestlaste toitumistavasid arvestades võiks ka kartul olla esimeste väljavahetatavate toorainete seas.
- Mahetoitu võib alguses pakkuda ka nt ainult üks või kaks korda nädalas.
- Eesmärk ei tohiks olla lihtsalt mahetoidu, vaid maitsva 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 kokkade 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 tähtis toidu välimus. Toit peab olema atraktiivne ja lastepärane ning võiks olla eri vanusegrupiti erinevalt serveeritud. Väiksematele lastele ei ole

vähetahtis ka toidu nimetus. Näiteks „Nuuskmõmmiku läätsepupp“ on kindlasti põnevam nimi kui lihtsalt „läätsepupp“. Kenasti serveeritud kohupiimamagustoit, mille nimeks on „Lumivalgekeese unistus“ tekitab hoopis teistsuguseid emotsioone kui „kohupiim kisselliga“. Alati ei pea roa nimes märkima, et seal on nt oad. Roale võiks panna toreda nime ja lasta lastel maitsta, kas neile meeldib või mitte.

- Et soodustada puuviljade ja köögiviljade söömist, võiks need panna klaaskaussi. Korv või läbipaistmatu kauss varjab puu- või köögivilja ja iseäranis väiksematele lastele on isu tekkimiseks oluline, et nad toitu näeksid. Puuviljade söömist soodustab ka nende tükeldamine.
- Lisaks ettenähtud toidukordadele on hea võimalus pakkuda nii koolides kui ka lasteaedades puu- ja köögivilju PRIA kaudu makstava koolipuuvilja-toetuse abil.
- Hea võimalus lastele mahetoitu tutvustada, on koolipuhvetis mahe-suupistete pakkumine.
- Et mahetooraine on üldiselt tava-toorainest kallim, siis tuleb otsida võimalusi kulude kokkuhoiuks tooraine ostul. Eelistada tuleks töötlemata toorainete, nt kooritud kartuli ja köögivilja asemel koorimata pestud kartuli ja köögivilja ostmist. Kaaluda tuleks koostööd tootjatega, et osta toit otse neilt, sh sobivad paljude roogade jaoks ebastandardised köögiviljad, mis on hinnalt soodsamad. Tooraine valikul tuleks arves-



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

tada 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 salateid. Nii toitudes 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 tõestatud toit peab ka söödud saama. Väiksema raiskamise arvelt on võimalik suurendada mahetoidu osa.



Foto: K. A. Adami

- Toiduhangetesse on võimalik mahe-toit sisse kirjutada kvaliteedi kriteeriumina, st näiteks seada nõue mahe-toidu protsentuaalse koguse osas või nõuda teatud toodete/tootegruppide puhul mahetoitu. Seda võimalust kasutatakse nt Taanis, Rootsis, Itaalias.
- 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 mahetoitu. Koostööd võib teha ka mõne mahetalunikuga, kes on nõus eraldama lastele mahetoidu kasvatamiseks väikse aialapi.
- Tähtis on ka lapsevanematele info jagamine ja nende kaasamine otsustusprotsessi. Kui lapsevanemad mahetoidu mõtet toetavad, võib vajadusel nt kõne alla tulla ka toidupäeva hinna mõningane suurendamine.
- Heaks võimaluseks lastele maheetoodangu kasvatamist tutvustada on lasteaia- või kooliaia rajamine, mida koos lastega mahetootmise põhimõtete järele majandada. Esimesi häid näiteid selles osas on juba ka Eestis.
- Väga tähtis on mahetoitlustamise arendamisel poliitiline tahe. Teiste riikide kogemus kinnitab, et kui mahetoidu siseseviimiseks lasteasutustesse on seatud eesmärgid riiklikul või omavalitsuste tasandil ja nende eesmärkide saavutamise nimel pingutatakse, siis jõutakse heade tulemusteni.
- Kohe peaaegu täiel määral 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).

TEISTE RIIKIDE KOGEMUSI LASTEASUTUSTE MAHETOITLUSTAMISEL

Itaalia

Rohkem kui 40 000 mahetootjaga Itaalia on mahetootjate arvu poolest Euroopas esimesel ja maailmas kaheksandal kohal. Mahepõllumajandus on siin hästi arenenud ja mahetoodete valik rikkalik.

Itaalias on toit ja selle valmistamine inimeste elus traditsiooniliselt 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 päritolutähisega, 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 pakkamist.

1996. a oli Itaalias 69 koolisööklad, kus pakuti vähemalt mingil määral mahe-

toitu, 2000. a oli neid 199, 2005. a 647 ning 2012. a juba ligi 1200. Mahetooraine osakaal võib neis suuresti erineda. Mõnel pool on kasutusel vaid üksikud tooted, teistes võib olla kogu toit mahe. See, kui palju mahetoitu pakutakse, oleneb suurel määral omavalitsuse huvist. Rohkem pakutakse mahetoitu Põhja-Itaalias. Suurematest linnades võib esile tuua nt Rooma, Firenze, Milano ja Torino. Kogu Itaalia koolitoidust on mahe juba 50%.

Iga päev serveeritakse Itaalia lasteasutustes üle 1,2 miljoni toiduportsjoni, mis sisaldab mahetoorainet. Peamiselt pakutakse mahetoitu lasteaias, alg- ja põhikoolis. Lõunat söövad kõik täispikka päeva lasteaias/koolis olevad lapsed.

Koolides korraldavad toitlustust valdavalt erafirmad, kellega kohalik omavalitsus on sõlminud lepingu. Koolitoit on sageli valmistatud tsentraalses köögis, kust see koolidesse laiali viiakse. 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 üle 4 euro, mis on väga kõrge hind. Kallis on ka tavatoorainest toit. Toorainele kulub tavaliselt 30–50% hinnast. Üheks kõrge hinna põhjuseks on nt see, et enamikus lasteasutustes serveeritakse toiduportsjonid lastele lauda, iseteenindamine ei ole kuigi tavaline. Et hinda alandada, proovitakse vähendada nt logistika- ja tööjõukulusid.



Itaalia mahetootjate organisatsiooni esindaja A. Ferrante Eestis Itaalia lasteasutuste mahetoitlustamise kogemusi tutvustamas (Foto: E. Peetsmann)

Rooma koolides serveeritakse iga päev ligi 150 000 toiduportsjonit. Toit valmistatakse koolides kohapeal. Omavalitsus on seadnud eesmärgiks tõsta koolitoidu kvaliteeti mahetoorme ja kohaliku toidu kasutamise kaudu. 70% koolitoidu toorainest on mahe. Kõik piimatooted, teraviljatooted, puu- ja köögiviljad on mahepõllumajanduslikku päritolu. Vähemalt üks päev nädalas on lihavaba. Tavapõllumajandusest pärit tooted, nt liha, on kvaliteedisertifikaadiga. Osaliselt kasutatakse ka maheliha. 2011. a alustati pilootprojekti raames koolides mahekala pakkumist. Rooma linnavalitsus kulutab aastas mahetoidu ostuks ligi 50 miljonit eurot ja on sellega suurim mahetoidu ostja Itaalias.

Torinos, Põhja-Itaalias Piemonte maakonnas asuvas 900 000 elanikuga linnas serveeritakse iga päev üle 50 000 koolilõuna. Koolilõunad valmivad nii tsent-

raalsetes kui ka kohapealsetes köökides. Tsentraalsetest köökidest pärit toit soojendatakse kohapeal. Torino omavalitsuse eesmärk on tõsta koolitoidu kvaliteeti. Siin rakendati esimestena Itaalias koolilõuna iseteenindussüsteemi, et vähendada kulusid ja järgi jäetava toidu hulka.

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

Firenzes oli 1999. a lastele pakutava mahetoidu osa 20%, nüüd juba umbes 90%. Koolisööklates müüakse automaatidest mahepiima ja mahetoormahla. Üks eesmärke on hankida rohkem toorainet otse tootjatelt ilma hulgiladude vahenduseta. See aitaks toidu hinda alandada.

Põhja-Itaalias, Emilia Romagna maakonnas asuva 95 000 elanikuga **Piacenza** linna tsentraalses köögis valmib iga päev 5000 koolilõunat. Emilia Romagnal on ambitsioonikas avaliku sektori toitlustamist puudutav seadustik, mis nõuab alg- ja põhikoolis vähemalt 70% ulatuses kas mahetoorainet või mõne kvaliteeditähistega (nt geograafiline tähis) toorainet. Toitu ei peeta siinkandis 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. Mahetoidu pakkumises nähakse

otsest seost keskkonnakaitse, kohaliku toidu väärtustamise ja laste harimisega nii mahetoidu kui ka laiemalt toidukultuuri osas. Mahetoitu on leidnud koha Piacenza koolisööklates alates 2004. a, selle osakaal oleneb toidugrupist, nt puuviljad-köögiviljad 90%, makaronitooted, riis ja jahu 100%. Toitlustaja leidmiseks korraldatakse hange, mille võitja valmistab toidu kõigi koolide jaoks. Koolitoidu hangetes on valikukriteeriumites hinna osa vaid kolmandik, ülejäänud moodustavad kvaliteediga (s.h mahepäritoluga) seotud kriteeriumid. Teatud toidugruppide (nt makaronitooted, õunad, apelsinid, tomatid, piim, riis, jahu) puhul nõutakse ainult mahetoorainet. Viimane võitja suutis pakkuda hankes sätestatud miinimumnõuetest märksa laiemat valikut mahetoitu ja teeb mahetoidu hankimisel koostööd kohaliku mahetootjate turustusühistuga. Kohaliku toidu eeliseks on lühike tarneaeg, mille tõttu on toit väga värske ja kõrge toiteväärtusega.

Itaalias otsitakse lahendust eelkõige järgmistele küsimustele:

- Kuidas toitlustamisel vähendada jäätmeteket. Et toit serveeritakse portsjonitena lauda, siis jätavad lapsed sageli osa toitu järgi. Üks võimalus on arendada iseteenindussüsteemi, kus lapsed saavad toitu ja selle hulka valida.
- Kuidas vähendada toitlustamisega seotud muid (nt töäjõud, logistika) kulusid (toorainele kulub Itaalias 30–50% toiduportsjoni hinnast).
- Kuidas kontrollida, mil määral täidetakse õigusaktidest tulenevat kohustust kasutada mahetoorainet.

- 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 -töötlejaid. Suurem osa mahetoidust müüakse supermarketites, kus enamasti on mahetoidu valik lai. Paljudel poekettidel on oma mahebränd.

Rootsi Parlament sätestas 2006. aastal eesmärgi, et 25% (tooraine rahalises väärtuses) kogu avaliku sektori söögi-kohtades pakutavast toidust peab 2010. aastal olema mahe. Kuna eesmärki ei saavutatud, pikendati seda 2013. aastani.

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



2011. aastal oli see protsent 17,7. Paljud omavalitsused on aga selle eesmärgi nimel tugevat tööd teinud ja mõnel pool moodustab mahetooraine rahaliselt juba üle 40% kogu toidutoorainest.

Esimeste hulgas olid 2011. a Lundi (43%) ja Malmö (42%) linnad ning Södertälje vald (42%). Soe koolilõuna on Rootsis õpilastele riigi poolt tasuta.

Malmö koole toitlustab toitlustusfirma, mille koolitoiduköörides valmib iga päev ligi 38 000 sooja lõunasöögiportsjonit. Pingutatakse selle nimel, et soe toit jõuaks võimalikult kiiresti sõjajateni ega kaotaks toiteväärtust. Tavaliselt kulub toidu valmistamisest kuni söömiseni maksimaalselt 2–3 tundi.

Mahetoitlustamise poolest on Malmö Rootsi linnadest esimeste hulgas. Mahe toidu pakkumine on siin integreeritud üldisesse keskkonناسäästliku majandamise programmi. Esimest korda jõudis mahetoit Malmös kooli 1996. aastal.

*Malmö koolikokad on rahul pakutava tervisliku toiduvalikuga
(Foto: G. Andersson)*



2000. a seati eesmärk, et aastal 2012 peab olema 100% koolitoidust mahe. Nii kaugele küll ei jõutud, sest praeguseks on mahe ligi 50% kogu toidutoorainest. Seati uus eesmärk, mis näeb ette, et kogu koolitoit peab olema mahe aastaks 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 mahe tooraine ja õiglase kaubanduse toodangu kasutamise nõue, kuid Euroopa Liidu reeglid ei võimalda nõuda kohaliku mahetooraine eelistamist. Siiski on võimalik tarnijaga läbi rääkida ja leida võimalusi kohaliku toidu eelistamiseks.

500 õpilasega Djupadali koolis käivitati pilootprojekt, mille raames prooviti leida lahendus, kuidas ilma koolitoidu hinda suurendamata pakkuda lastele 100% mahetoitu. Tingimuseks oli see, et toiteväärtus ja kvaliteet ei alaneks ning laste lemmiktoite kardinaalselt ei muudetaks. Kokkadele tehti mahetoidutegemise koolitusi, 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 tõsi asi, 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.

Mahetoidu edu põhjusteks on olnud tugevad liidrid, toitlustajate hea praktiline väljaõpe mahetoidu kasutamises ja menüüde koostamises, laialdane koolitus alates toidutootmise keskkonnaprobleemidest kuni tervise ja tarbimise küsimusteni ning konkreetsete eesmärkide seadmine. Tähtis on olnud ka hea koostöö mahetoidu pakkujatega. 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 suurköökidetele sobiva pakendi osas.

Heaks näiteks on ka **Södertälje vald**. Kümme aastat tagasi tegi kohalik omavalitsus poliitilise otsuse, et soovitakse pakkuda jätkusuutlikku ja tervislikku toitu. 2012. a oli mahetoidu osa juba 47% kogu eelarvest, kasutatakse rohkelt kodumaist toitu – 75% köögiviljast ja lihast on pärit Rootsist. Menüüs suurendati nt kapsa, porgandi, kaalika, peedi osa ning vähendati kurgi, tomati ja maisi osa, liha kogus on vähenenud 12%. Södertäljes koosneb koolilõuna kolmest valikust: supp ja kaks praadi. Lisaks salati- ja leivavalik, magustoitu ei ole. *Buffeesüsteemiga* õpetatakse last õigesti toidu proportsioone jagama – salat, liha, kartul – ning toidu õiget kogust hindama, et taldrikule ei tõstetaks rohkem, kui süüa jaksatakse. Toidujäätmete koguse vähendamine on väga tähtis! Oluliseks peetakse lisaks kokkade koolitusele ka lasteasutuste juhtide koolitamist. Koolides on oma köögiviljaaiad, lapsi kaasatakse toidu valmistamisse ja serveerimisse.

Taani

Taanis ei ole sooja kooli- ja lasteaiatoidu traditsioon levinud, üsna tavaline on lõunasöögiks süüa (kodust kaasa võetud) võileiba, seega on keeruline tekitada üleüldse sooja toidu söömise harjumust. Viimastel aastatel on see siiski muutuma hakanud, järjest rohkem pakutakse lastele sooja toitu, millest suur osa on mahetoit.

Mahetoidu koolidesse viimiseks oli taanlastel pikaajaline projekt, mis osutus üsna edukaks. Koolide tarbeks töötati välja viis mahetoitlustamisele ülemineku varianti sõltuvalt sellest, kas tegu on näiteks sooja toitu või vaid võileiba pakuva kooliga, kas toitu valmistatakse kooli sööklas või tuuakse kohale valmistoit, kas üleminek mahedale on plaanis 100%-liselt või osaliselt. Iga variandi jaoks töötati välja retseptid, tooraine hankimise võimalused, vajadusel konsulteeriti koole. Kõigile osapooltele (omavalitsused, koolijuhid, lapsevanemad, toitlustajad, lapsed, meedia) loodi infomaterjalid, et selgitada, miks on üleminek mahetoidule hea. Info on huvilistele kättesaadav projekti veebilehel www.okologiiskolen.dk. Koolid, kes soovisid täpsemat infot, said pöörduda spetsialistide poole e-kirja või telefoni teel või kutsuda kohale konsultandi. Projekti rahastas Taani põllumajandusministerium ning see kestis 2010. a lõpuni.

2011. a teisel poolel võttis Taani Toidu, Põllumajanduse ja Kalanduse Ministerium eesmärgiks suurendada Taani avaliku sektori köökides mahetoidu osa 60%-ni. Selle ambitsiooniga kaasneb ka riigieelarveline raha kohalike omavalitsuste juhendamiseks ja majanduslikuks

toetuseks mahetoidu laialdasemal pakumisel. Avaliku sektori köökide mahendamaks muutmiseks nägi Taani valitsus riigieelarves 2012.–2013. aasta jooksul ette 72 mln DKK (üle 9,7 mln €). Kuna mahetoit annab ühiskonnale palju eeliseid, siis on iseenesestmõistetav, et riik soodustab mahetoidu ostu, nt kasvõi keskkonnakaitselistel põhjustel. Loodetakse, et avaliku sektori köögid saavad suunaandvaks nii mahetoidu kui ka rahva tervise arendamisel.

Kõige aktiivsem omavalitsus mahetoitlustamise arendamisel lasteasutustes on olnud Kopenhaagen.

Kopenhaagenis on avaliku sektori toitlustusasutustes, mille hulka kuuluvad ka koolide ja lasteasutuste köögid, seatud kindlad eesmärgid: 2015. aastaks peab mahepõllumajanduslikku päritolu olema 90% toidu toorainest. 2005. aastal oli Kopenhaageni avaliku sektori toitlustusasutustes toidu toorainest mahe 35%, 2012. a juba 75%. Lasteaedades on 90%ni juba jõutud. Mahetoit haa kub hästi keskkonnakaitseliste eesmärkidega: aastaks 2025 peaks Kopenhaagenist saama maailma esimene CO₂ neutraalne pealinn.

Kopenhaageni koolidest tervelt kolmandikus ei pakuta üldse koolilõunat, oma köök toidu valmistamiseks on vaid 10% koolidest. Vanemad maksavad ca 60% toidu maksumusest, omavalitsus toetab 40%ga.

Lasteaedades saavad vanemad valida, kas nad soovivad lastele pakkuda sooja toitu või mitte. Tegemist on kollektiivse otsusega ja nii pakutaksegi osades laste- aedades lõunasööki, teistes aga pane-

vad vanemad lastele võileivad kaasa. Lõunasööki pakkuvatest laste- aedades umbes 80%l on oma köök, 20% saavad valmistoidu tsentraalsest köögist.

Kopenhaagenis on kogetud, et kõige raskem on mahetoitu sisse viia suurtes tsentraalsetes köökides, väiksed (nt laste- aedade) köögid on märksa paindlikumad. Kõige edukamad on olnud laste- aiad, kus lapsevanemad on mahetoidust ise väga huvitatud.

Mahetoidule üleminek eeldab muutusi menüüs. Rohkem pakutakse kohalikke hooajalisi puu- ja köögivilju, vähendatakse aga lihatooteid, maiustuste ja eeltöödeldud toodete osa. Põhitoiduna pakutakse rohkem riisi, makaronitooteid, ube ja läätsi. Lihtne on esimeseks mahe- tooteks võtta nt mahepiim, sest see on hästi kättesaadav ja soodsa hinnaga. Toite tuleb ka oskuslikumalt maitsetada. Eesmärk pole mitte ainult pak- kuda mahetoitu, vaid pakkuda maitsvat ja kvaliteetset mahetoitu. Selleks korraldatakse kokkadele spetsiaalseid kooli- tusi. Lisaks tuleb ökonoomselt ümber käia toidutoormega, et toitu vähem raisku läheks. Tähtis on üldine säästlik majandamine ja kindlate hankelepin- gute sõlmimine. Probleemiks peetakse seda, et suur osa mahetoorainest on imporditud, sest ELi hankereeglistik ei võimalda eelistada kohalikku.

Soome

Soomes sööb ligi miljon põhi- ja kesk- koolilast iga päev tasuta koolilõunat. Toetatakse ka laste- aedades ning kõrg- ja ülikoolides toidu pakumist. Mahe-

toidu kasutamisel tehakse alles esimesi samme. 2013. a läbiviidud uuringu andmetel on mahetoidu osa avalikus sektoris 5%. Kõige rohkem mahetoitu (10%) pakutakse lasteaedades.

1999. a loodi Savo koolituskeskuse juurde Soome Mahetoitlustuskeskus EkoCentria, mis edendab jätkusuutlikkust professionaalsetes köökides ning mille peamised toetajad on Põllumajanduse ja Metsanduse Ministeerium, Keskkonnaministeerium ja ELi projektid. Aastatel 2006–2014 elluviidavad projektid sisaldavad juhtnööre/infot köökidele, ELi hangete alaste õigusaktide detailset läbivaatamist, abi kohaliku ja mahetoidu hankimisel, arutelu elavdamist meedias ja otsustajate hulgas.

Soomes on mahetoit tähtsustatud mitmetes strateegilistes dokumentides. Näiteks Soome jätkusuutliku tarbimise ja tootmise edendamise programm KULTU tõstab esile mahepõllumajandust ja mahetoitu. Selles rõhutatakse, et avalik sektor peab käituma pioneerina ja andma head eeskju kohaliku ja mahetoidu kasutamisel. Euroopa 2020 strateegia Soome riikliku programmi põllumajanduspoliitika osas on strateegiline eesmärk tuntuvalt suurendada kohaliku ja mahetoidu osa.

2013. a mais kinnitas Soome valitsus riikliku mahepõllumajanduse arendamise programmi „Rohkem mahedat“. Selle olulisemad eesmärgid aastaks 2020: mahepõllumajandusmaa osa on põllumajandusmaast 20%, kohalike mahetoodete valik on oluliselt mitmekesisem, kõik avaliku sektori köögid kasutavad mahetoitu, avaliku sektori toitlustuskohtades servee-

ritud toidust on 20% mahe. Viimase eesmärgi osas on seatud ka vahe-eesmärk jõuda aastaks 2015 avaliku sektori köökides 10% mahetoidu kasutamiseni.

Soome toitlustusasutustele on välja töötatud programm „Sammud mahe-daks“ (Portaat luomuun, www.portaat-luomuun.fi), mis aitab köökidel alustada mahetoorme kasutamisega ning samm-sammult üle minna järjest suuremale osale mahetoorme. Programmiga alustati 2002. a, seda uuendati 2009. ja 2013. a. Programm pakub veebipõhist koolitusmaterjali mahetoidu tootmise ja mahetoidu pakkumise kohta. Selles osalevad köögid töötavad välja oma tegevuskava ja järgivad juhendmaterjali. Neile väljastatakse ka vastav tunnistus.

Mahetoidu pakkumist lasteasutustes peetakse oluliseks mitmetes linnades ja muudes omavalitsustes. 2013. a andmetel on 13% Soome omavalitsustest teinud strateegilise otsuse suurendada mahetoidu osakaalu toitlustamises.

Eeskjuks võib tuua Helsingi, kus on võetud eesmärk, et 2015. a on lasteaedade toidust 50% mahe. Üleminek on planeeritud järk-järgult: 2012. a alustati teraviljatoodetega (nt mahehelvestest hommikupuder), 2013. a piimatoode-tega. Viimasel kahel aastal eraldas Helsingi linnavalitsus 400 000 eurot, et koole ja lasteaedu mahetoidu pakkumisel toetada. Täna on ligi 15% pakutavast toidust mahe ja selle osakaal suureneb.

Ka Turku on võtnud strateegilise eesmärgi pakkuda koolides, lasteaedades, haiglates ja hoolekandeesutustes mahetoitu. Aastatel 2012–2016 on plaanitud suurendada kohaliku ja mahetoidu

osakaalu tootlustamises ja pöörata rohkem tähelepanu tooraine päritolule, hooajalisusele ja kvaliteedile.

Mahetoidu kasutamist on kerge kaasata kriteeriumina toiduhangetesse, sest mahe on selgelt defineeritud ja kontrol-

litud tootmisviis. Peamised takistused on seni olnud mahetooraine pakkujate vähesus ja sobivate mahetoodete vähesus, info puudus saadaolevate mahetoodete kohta, kõrge hind ja piiratud eelarve toidu hankimisel.

MAHETOIDU TUTVUSTAMINE LASTEASUTUSTELE

Viimastel aastatel on Eestis hoogustunud mahepõllumajanduse teavitustöö. Temaatilised konverentsid ja töötoad annavad nii koolide kui ka lasteaedade personalile kindlust ja praktilisi oskusi mahetooraine kasutamiseks ning mahetoidu pakkumiseks lastele. Suurt osa 2013. aastal toimunud üritustest toetas Põllumajandusministeerium ning ka praegu kavandatavas mahepõllumajanduse arengukavas on tähtsal kohal lasteasutustele suunatud tegevused.

Eesti Maaülikooli Mahekeskus korraldas Põllumajandusministeeriumi tellimisel aasta esimesel poolel üle Eesti teabepäevad „Mahepõllumajanduslik tootmine ja turustamine – võimalused mahetoidu kasutamiseks lasteasutustes“. Koolide, lasteaedade ja omavalitsuste esindajad said kokku mahetootjate, -töötajate ja turustajatega, et arutada mahetoidu pakumise võimalusi lasteasutustes. Tutvustati mahepõllumajanduse põhimõtteid ja mahetoidu hankimise võimalusi.

Lasteasutustel on huvi mahetoitu pakuda, kuid peamiseks takistuseks nimetati mahetoodete hinda ja kättesaadavust. Päevane söögiraha varieerub maa-konniti, kuid arvestades viimaste aastate toiduhinna tõusu, peeti riigi poolt maksavat koolilõuna toetust (0.78 eurot päevas lapse kohta) liiga väikeseks.

Lasteasutused soovivad rohkem infot mahetooraine kättesaadavuse ja hindade kohta – seda nii oma lähikonnas kui ka laiemalt kogu Eestis. Samuti on suur huvi praktiliste näidete vastu – kuidas menüüsid kohandada nii, et saaks kasutada mahetoorainet ja tulla välja olemasoleva eelarvega. Rõhutati, et kindlasti tuleb tegeleda ka lapsevanematega ja tõsta nende teadlikkust toitumisest, toidu kvaliteedist ja mahetoidu eelistest. Lasteasutused olid huvitatud ka mahetalude külastamisest ja maaeluga tutvumisest.

Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus korraldas aprillis Tallinnas seminari, kus peaesineja Sara Jervfors tutvustas mahetoidu pakumise edulugu Rootsisis Södertälje omavalitsuses. Kümme aastat tagasi tegi kohalik omavalitsus poliiti-



*Kiltsimäe talu võttis sel aastal vastu mitu bussitait lapsi koos vanematega.
(Foto: Rimi Food AS arhiiv)*

lise otsuse, et soovitakse pakkuda jätkusuutlikku ja tervislikku toitu. 2012. a oli mahetoidu osa juba 47% kogu eelarvest. Sama seminari teine välislektor, Dorien Pelckmans Belgiast rääkis, kuidas mahetoidu pakkumine peaks käima käsikäes laste mahetoidu alase koolitusega. Seminar korraldati Läänemere piirkonna programmi projekti Beras Implementation raames.

Sarnaselt 2012. aastale korraldati ka 2013. a teisel poolel mitmete koolidele ja lasteaedadele mahetoitu tutvustavaid üritusi. Näiteks MTÜ Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskuse ja MTÜ Saare Mahe koostöös tutvustati lastele mahepõllumajanduse põhimõtteid,

küllastati mahetalusid ja valmistati koos lastega mahetoitu. Lastele meeldib oma silmaga loomi näha ja oma kätega toitu valmistada. Nii tekib ka arusaamine, kuidas mahetoit taldrikule jõuab. Lisaks lasteüritustele korraldati aasta lõpus kolm koolitust toitlustajatele. Tegevusi toetas Põllumajandusministeerium turuarendustoetuse raames.

Oktoobri lõpus peeti Tartus konverents „Mahepõllumajanduse arengusuunad. Mahetoit lasteasutustes“, mille eesmärk oli tõsta teadlikkust mahetoidust ning selgitada mahetoidu kasutamise võimalusi lasteaedades ja koolides. Konverentsi korraldas Eesti Maaülikooli Mahekeskus Põllumajandusministeeriumi tellimusel

ning huvi selle vastu oli suur, osalejaid oli üle 120. Konverentsi peaesineja, Itaalia maheorganisatsiooni AIAB esindaja Andrea Ferrante andis ülevaate mahe-toidu kasutamise eduloost Itaalias. Tema sõnul on maheoitlustamisel oluline pak-kuda lastele kõrge kvaliteediga toitu ja ehedaid maitseid. Laste maitsemeeli ei tohi Ferrante sõnul rikkuda maitsetugev-dajate ega sünteetiliste lõhna- ja maitse-ainetega. Kui lapsed õpivad tundma toidu õiget maitset, oskavad nad suu-reks kasvades väärt toitu hinnata. Samuti pidas Ferrante tähtsaks lapsevanemate, õpetajate, majandusjuhatajate, tervis-hoiutöötajate ja direktorite koolitamist maheoitdu teemal.

2013. a lõpus korraldas Põllumajandus-ministeeriumi tellimusel MTÜ Hiidlaste Koostöökogu viis töötuba lasteasu-tuste toitlustajatele ning viis töötuba kodundus- ja käsitööõpetajatele.



Maheoitdu valmistamise võistlus Pelgulinna Gümnaasiumis. (Foto: T. Lind)

Terve aasta jooksul on maheitalude initsiatiivil lasteaia- ja koolilastele pakutud võimalust külastada maheitalusid. Sel-lised külastused on saanud väga posi-tiivse tagasiside ja maheoittootjad plaani-vad nendega jätkata.

Õppeprogramm ja lasteraamatud

Eesti Maaülikooli Mahekeskus on kõige vanemale kooliastmele (8.–12. klass) Keskkonnainvesteeringute Keskuse toel välja töötanud kuuest seminarist koos-neva õppeprogrammi „Toidutootmine ja keskkond“. Huvitatud koolidel oli või-malik valida kas mõni üksik seminar või kogu õppeprogramm.

Mahepõllumajanduse ja maheoitdu tutvustamiseks väiksematele lastele on välja antud kaks trükist: „Liisi talu“ ja „Meie ühine meri“. Esimene neist jutustab lastele mõistetavas keeles mahepõllu-majandusest ja maheitalu igapäevasest toimimisest. „Meie ühine meri“ on mõel-dud keskastme õpilastele ja tutvustab mahepõllumajanduse põhimõtteid ning selgitab, miks on meie Läänemeri ohus-tatud ja kuidas oleks võimalik Läänemerd kaitsta. Mõlemad trükised anti välja Läänemere piirkonna programmi projekti Beras Implementation toel. Trükiseid on võimalik koolidel tasuta saada, lisainfo: mahekeskus.emu.ee ja www.maheklubi.ee. Viimatinime-tatud veebilehelt leiab ka maheoitdu retseptivihiku „Maheoitdud lasteaeda-dele ja koolidele“.

NÄITEID MAHETOIDU KASUTAMISEST EESTI LASTEASUTUSTES

Rannamõisa Lasteaed

Mitte asjata ei kutsu Harjumaal Harku vallas tegutsev Rannamõisa Lasteaed ennast tervist edendavaks lasteaiaks, sest lisaks tervislikule toitumisele õpetab lasteaed oma kasvandikele tervislikku elustiili ka laiemalt.

Rannamõisa Lasteaia laste lauale jõuavad mahedalt peaaesjalikult mitmesugused teraviljatooted (jahud, helbed, mannad, pastad), taimeteed, maitseained ning ka köögiviljad. Vahel harva ka lihatooted: tallehakkliha ja veiseliha. „Putru süüakse meil alati hästi ja üllatuslikult meeldis lastele ka mitte eriti apetiitse väljanägemisega ökopasta. Meeldivad väga ka taimeteed ja erinevat värvi porgandite segu. Kui oli võimalus pakkuda lambaliha kotlette, siis tegime esmase tutvustuse mängulise. Nimetasime neid Karlssoni pallikesteks ja tegime ettepaneku maitsta neid eriti tublidel sööjatel. Lõpuks proovisid kõik lapsed, sest kes ei taha olla tubli sööja,“ vastas lasteaia juhataja Margit Toomlaid küsimusele, kuidas lapsed on mahetooted vastu võtnud.

Rannamõisa Lasteaia toidupäeva maksimum on 1.65 eurot. „Ostame mahetooted nii, kuidas raha jagub. Mahetoit on kallim küll, aga kui välja jätta kõik poolfabrikaadid ja kohukesed, siis nende arvelt saab vähemalt osasid mahetooted küll osta,“ tõdes Margit Toomlaid.

Suurimaks probleemiks pidas Toomlaid siiski mahetoodete suhteliselt kõrget hinda. „Me ei kavatse toidupäeva

hinda tõsta ja seetõttu kardan, et ega me oma ostuvõimet eriti suurendada ei saa. Kui aga ka valla teised lasteaiad meiega ühineksid ja kohalik omavalitsus hakkaks tegema ühishankeid, siis sooviksime kindlasti osta rohkem köögivilju, vähemalt neid, mida lapsed toorelt näksipalana söövad,“ nägi ta samas ka lahendust.

Mahetoodete tarnimise suhtes jätkus Toomlailu aga vaid kiidusõnu, sest TÜ Eesti Mahe valik on väga põnev ja lai ning tarnetingimused suurepärased.

Sealjuures ei piirduta lasteaias mitte pelgalt mahetoodete söömisega, vaid lastele õpetatakse tervislikku ellusuhetumist laiemalt. Nii näiteks kasvatavad lapsed ise rühma aknalaua kurke ja suhkruhernevõrseid, ajatavad idusid ning lasteaia hoovis on igal rühmal taimekast, kus siis ühiselt külvatakse ning saaki koristatakse. Ka toiduvalmistamisel saavad lapsed kätt harjutada. Salatikonkurssil valmistavad lapsed ise erinevaid salateid ja ühisel degusteerimisel valitakse lemmiksalat, mis lülitatakse menüüsse. Enne gripihooaega teevad kõik rühmad tervisejoogi, mida ühiselt juuakse. Aasta lõpus on plaanis lastega koos valmistada mahejahust küpsetisi.

Kuressaare Pargi lasteaed

Kuressaare Pargi lasteaia majandusjuhataja Külli Pahapilli sõnul on lasteaia menüüs oma koha leidnud Koplímäe Mahetalu jahud, helbed ja kliid putrude, magustoitude ja küpsetiste valmistamiseks. Saarte Sahvrist ostetakse nt mahedaid makarone, läätsi, kõrvitsat, seemneid, köömneid, kuivatatud õunu.

Lisaks mahetoidule tähtsustatakse ka kohalikku toitu, nt ostetakse kohalikult tootjalt õunamoosi, mett ostetakse samuti kohalikult mesinikult.

Pahapill lisas, et mahetoodetest on lastele harjumatu vaid toortatar ning vahepeal kirtsutatakse ka ökotäisteramakaroonide peale nina. "Ilmselt süüakse neid toite kodus vähe," arvas ta.

Pargi lasteaia toidupäeva eelarvet pole mahetoodete kasutamine muutnud. Külli Pahapill tõdes, et toidupäeva maksumuse hinda mõjutab palju kooritud kartuli hind. "Eelmisel aastal ostsime aga pestud koorega kartulit kohalikust talust ja lasteaia kokad ise koorisid. Sel moel on

võimalik raha mahetoodangu ostmiseks kokku hoida," tõi ta välja ühe lahenduse.

"Meie lasteaias on põhiline probleem see, et meil ei ole eraldi ruumi, kus mullast kartulit ja köögivilja pesta. Kööki mul-lase kaubaga ei lähe, kuid tulevikus tuleks lasteaia renoveerimisel sellega arvestada," lisas ta.

Lisaks mahetoidu söömisele on lastel olnud võimalus ka ise maheteraviljatoodetest miskit valmistada. Eelmise aasta lõpus tegi Koplímäe mahetalu perenaine Marju Müür koos lastega oma talus kasvatatud mahetrast ja sellest ise jahvatatud jahust küpsiseid ja õpetas lastele, kuidas tatrataime ära tunda. Selle aasta lõpus saavad lapsed Marju käe all teha tutvust speltanisuga ja valmistada mahespeltajahust piparkooke. Lastele tuleb mahepõllumajandusest rääkima ka Saaremaa üks mahepõllumajanduse eestvedajaid mahetalunik Aivar Kallas. Sarnased üritused toimuvad ka Kuressaare Kesklinna Eralasteaia Naerusuu lastele.

Kuressaare Eralasteaed Naerusuu

Kuressaares asuva Kesklinna Eralasteaia Naerusuu direktori Tiia Leppiku sõnul üritavad nad võimaluste piires lasteaia menüüsse võtta mahetooteid.

Miks hakkasite Naerusuus kasutama mahetooteid?

Nagu paljude asjadega siin elus, oli ka meie esmane kokkupuude mahetoodetega juhuslik. Osalesin ühel infopäeval

lasteaia kokkadele ja seal oli muu hulgas teemaks ka puhas toit. Räägitu pani mõtlema selle üle, millises maailmas me elame ja mida me iga päev endale sisse sööme ja joome. Argumendid olid

sedavõrd kaalukad, et sundisid meid, kui tervist edendavat lasteaeda, tegutsema maheda ja kohaliku toidu pakkumise ja selle tähtsuse teavitamise suunas.

Laps sööb enamasti lasteaias kolm söögikorda päevas ja see kujundab väga suurel määral tema toitumisharjumust, mistõttu on lasteaial oluline ülesanne anda lastele just puhast toitu. Praegu on meie menüüs enamasti Koplimäe mahetalu tooted, kuna need on kõige kergemini kättesaadavad ning üht-teist ostame ka kohalikest ökopoest. Me pole mahetoodete tarbimisel veel kuigi kaugel jõudnud, kuid teeme seda järjekindlalt ja väikeste sammudega.

Kuidas on lapsed ja lapsevanemad mahetooted vastu võtnud?

Lastega on lihtsam, neid saab uute maitsetega harjutada sammhaaval ning neile on põnev, kui käiakse õppekäikudel, valmistatakse ise tervislikku toitu ning nad on avatud ja vastuvõtlikud. Lapsevanematega on meie töö seni kahjuks olnud pea olematu. Õnneks on meil sellel alal mõtteid ja tegutsemissoovi.

Kuivõrd on mahetooraine muutnud toidupäeva eelarvet lasteaias ehk kas väide, et mahe on tingimata kallim, peab paika?

Nagu mainitud, kasutame mahetoorainet tagasihoidlikul määral ja see on tõesti vähe kallim, kuid kindlasti maitavam. Ja lõpuks on ju ikkagi oluline, kas ja kuidas saame ennast ja oma lapsi kaitsta saastunud maailma eest. On kohti, kus me ei saa midagi teha, aga toit on ometi see, kus



Saaremaa lasteasutuste toitlustajad mahetoidu valmistamise töötas Kuressaares

saame teha valikuid ja nii saame enda ja laste organismi hoida puhtamana. Mis puutub aga hinda, siis menüüd koostades tuleb lihtsalt vähe nutikam olla.

Mis on lasteaia seisukohalt mahetoodete puhul suuremad probleemid?

Võrreldes tavatoiduga, mis on saadaval ühes laos, on mahetoidu puhul keerukamad nii hind, logistika, valik kui ka kokkade koolitus. Viimastel aastatel on olnud mõned koolitused ja leidub ka retsepte, aga võrreldes tavatoidu näidismenüüdega on infot märksa vähem. Meil näiteks vahetus sel õppeaastal kokk ja nüüd oleks taas koolitusi vaja, aga kus sa neid siin saarel võtad ja mandrile on meie sugusel väikesel lasteaial mitmeks päevaks oma ainukest kokka saata keeruline.

Kas tulevikus on menüüs kavas suurenda mahetoodete osakaalu?

On küll. Soovime suurendada mahetoodete osakaalu ja osta rohkem ka kohalikku toorainet.

Kelmiküla lasteaed

Tallinnas asuva Kelmiküla lasteaia majandusjuhataja Inga Saarepere sõnul on nende lasteaia köögis mahetoodetest praegu moosid ja jahutooted, millele hooajal lisandub köögivilid. „Mahepudrud meeldivad lastele väga ja võrreldes näiteks eelmise aastaga pakutakse meil maheputru rohkem,“ lisas Saarepere.

Lasteaed ostaks mahetooteid veelgi enam, kuid paraku takistavad seda kõrgem hind ja keerukam logistika. Mahetoodete suurem osa menüüs ajaks praeguse 1.90 euro suuruse toidupäeva maksumuse lõhki. Kelmiküla lasteaias on vaid neli rühma ja tellitavad toidukogused seega üsna väikesed. Tootjatel pole majanduslikult mõttekas mõnekiloseid koguseid kohale tuua.

„Kuid mahetootjad on olnud siinkohal

väga koostööaltid ja mahetoidu kättesaadavus on suuresti ikkagi lasteaia enda organiseerida. Kui on olemas huvi ja tahtmine, küll siis tooraine ka kätte saab,“ rõhutas Saarepere samas.

Kelmiküla lasteaias kutsutakse ka lapsevanemad lasteaia toiduüritustele, nagu nt hoidiste valmistamine ja tervislike küpsetiste tegemine. „Sellistel kokkämistel jagatakse retsepte ja oma kogemusi. Ja kuigi need ei ole pelgalt mahetoiduüritused, saab seal tutvustada, mis selles valdkonnas üldse toimub,“ rääkis ta. Kui lasteaia enda võimalused on piiratud, siis räägitakse neil teemadel lastevanematega ja antakse head nõu, et koduski võiks mahetooteid proovida. Kelmiküla lasteaia personal on ka ise usin mahetoiduüritustel osaleja.

Tartu lastehoid Meie Mängurühm

Üheksa aastat tagasi hakkas Tartus tegutsema lastehoid Meie Mängurühm ning mahetooteid on menüüs algusest peale.

Initsiatiiv mahetooteid hankida tuli toona suures osas lapsevanematelt endilt, kuna rühmas oli palju erinevate allergiate all kannatavaid lapsi.

Praegu moodustavad mahetooted lastehoiu menüüst umbes 80 % ning lastehoiu toitlustamisega tegeleva Margit Pikmets-Pildi sõnul pole see asjaolu nende toidupäeva maksumust pilvedesse ajanud. «Pakume lastele hommiku- ja lõunasööki ning õhtuoodet ning meie

toidupäeva maksumus on 1.40 eurot,» rääkis ta.

Pikmets-Pilt lisas, et loomulikult tuleb eelarve sisse mahtumiseks olla väga säästlik ning seetõttu tehakse paljud asjad lastehoiu ise. «Näiteks lapsevanemad toovad meile õunu ja meie teeme nendest hoidised,» tõi ta näite.

Lastehoid on liitunud ka Tartus tegutseva mahetoiduürituste pakkuva toiduringiga

ning samuti varustab neid mahetoode-
tega üks talunik. Puudujääva osa toidu-
ainetest ostab lastehoid Lõuna-Eesti
Toiduvõrgustikult.

Lastehoius on võetud eesmärgiks, et
lapsed peaksid saama köögivilju ka
toorelt, mistõttu iga söögikorra ajal on

laual ka toored porgandid või maapirnid.

Meie Mängurühmas söövad lastehoiu töö-
tajad koos lastega ning see annab neile
võimaluse ka söömise ajal rääkida lastele,
miks üks või teine toiduaine on kasu-
lik. Laste lemmikroogadeks on kuldne
supp ja tatar, mida alati lauale oodatakse.

Valga koolid

Valga kolmes koolis – Valga Gümnaasiumis, Valga Põhikoolis ja
Valga Vene Gümnaasiumis toitlustusega tegelev OÜ ReMa Köök
hindab kõrgelt mahetoitu, mistõttu suurel osal Valga linna õpi-
lastest on võimalik toituda väga tervislikult.

OÜ ReMa Köök on Eestis silma paistnud
tervisliku toitumise propageerijana ja et
tervisliku toitumise juures on tähtis osa
mahetoidul, siis püüab ettevõtte pakkuda
võimalikult palju toiduaineid mahedana.

Ettevõtte juhataja Reet Kunderi sõnul
leidsid menüüsse kõigepealt tee mahe-
köögiviljad, ravimtaimed ja maitserohe-
line. Osa köögiviljadest kasvatatakse ette-
võtte ise ning samuti korjati sügisel ka
metsaande, mida säilitatakse sügav-
külmas.

“Sellel aastal oli hea õunaasta, tegime
palju mahla ja panime õunu kastidesse,
et oleks talvel võtta ning oma aias kasva-
tame ka punaseid sõstraid ja arooniaid,”
rääkis Reet Kunder.

Kartuli ja porgandi osas tegi toitlustaja
juba kevadel eellepingud lähikonna
mahetootjatega, ning hinnavahe tava-
köögiviljaga polegi Reet Kunderi sõnul
otse tootjalt ostes eriti märgatav.

Piimatoodetest meeldib lastele hästi

Pajumäe talu mahe kohupiim, mis on
nende jogurtiga segatult väga maitsev,
kusjuures ka siin pole hinnaerinevus
tavalise kohupiimaga teab mis suur –
umbes 50 senti kilo pealt.

ReMa Köögi toitlustavates koolides loo-
buti neli aastat tagasi sealihast ning
nüüd on menüüs koha leidnud muu
hulgas ka Märjamaa Lihatootuse mahe-
veise liha ja hakkliha. Reet Kunderi sõnul
sobib see nende menüüsse ja ka lastele
maitseb veiseliha hästi. Kuid siiski üri-
tab tervislikkust propageeriv ReMa Köök
menüüs lihaga mitte liialdada. “Pakume
toidus rohkem köögivilju, kaunvilju ja
täisteratooteid ning vähem liha, liha-
kaste jääb lihakastmeks ka siis kui osa
liha on asendatud köögiviljadega,” rää-
kis Reet Kunder.

Koolitoitlustaja kiiduväärt tegevus pole
jäänud märkamatuks. OÜ ReMa Köök
on kolmel aastal osalenud konkursil
“Parim koolitoit” ja saanud ka auhinna-
lised kohad. Esimesel osalemise aastal



Valga koolilapsed Kopra Karjamõisa külastamas (Foto: E. Peetsmann)

saadi eripremia parima tulemuse eest eelvoorus, 2011. aastal parima innovaatilise toidu eest, mille puhul proua Evelin Ilves kinkis kokkadele enda koostatud kokaraamatu, ning 2012. aastal pälvis OÜ ReMa Köögi kokkade valmistatud kala-köögiviljasupp parima koolisupi tiitli.

2012. a detsembris osalesid OÜ ReMa Köök noored kokad konkursil "Parim mahetoit koolis", kus nad võitsid peaauhinna.

Selle aasta sügisel said Valga Vene Gümnaasiumi ja Valga Põhikooli II klassi lapsed külastada mahetalu Kopra Karjamõis, mahepõllumajandust ja mahetoitu tutvustati ka nende koolide kooliperedele.

Viljandi Vaba Waldorfkool

Viljandi Vaba Waldorfkooli menüüs moodustavad mahetooted juba 90% ning see on kooli eripära arvesse võttes täiesti loomulik.

Tänapäevase hariduse väga tähtis komponent on toitumisharidus – et harjutakse tarvitama tervislikku toitu ja õpitakse seda hindama. Sageli nõuab see koolilt suuremat jõupingutust kui ükskordühe sisseharjutamine. Üleminek mahetoidule algas lapsevanemate algatusel 2007. aastal. See ei ole toimunud raskusteta. Mahetoit nõuab lapsevanematelt täiendavaid rahalisi väljaminekuid. Ka arusaam sellest, et toitumine mõjutab mitte ainult kehalist tervist, vaid ka hingelisi ja vaimseid võimeid, pole kõigi vanemate puhul just kerge kujunema. Laste puhul on toidu mõju aga eriti tugev.

Viljandi Vabas Waldorfkoolis arvestatakse ka nende lastega, kellele tuleb pakkuda kas gluteeni-, laktoosi- või lihavaba toitu.

Waldorfkoolis ja -lasteaias on sööjaid iga päev ligi 80 ning nii lapsed kui ka pedagoogid on võtnud mahetoorainest tehtud toidud hästi vastu. Nii suures ulatuses mahetooraine kasutamine on toidupäeva hinda tõstnud. Lisaks riigi poolt makstavale 0.78 sendi suurusel toidupäeva toetusele maksavad lapsevanemad iga kuu 6.39 eurot juurde. Lisaks sellele katab ühing koka töötasu.

Mis puutub mahetooraine hankimisse, siis on valik läinud iga aastaga paremaks. Paar aastat tagasi lisandus menüüsse maheliha, eelmisest aastast on koolitoidus maherukkist juuretisega valmis-

tatud täisteraleib, mahe kanaliha ning sellest aastast on täienenud mahe piimatoodete sortiment. Piima ollakse sunnitud tarbima ka mittemahedana, sest saada on vaid toorpiima, mida pole lubatud lastele anda. Et kooliköögis pastöriseerimine on suhteliselt ajakulukas, siis on see tõsine probleem. Piim on üks tundlikumaid toiduaineid mitmesuguste mõjutegurite suhtes. Kui tervisekaitse normide loojate praegune mõtteviis ei muutu, siis oleks mahepiima tootajatel mõistlik hakata lasteasutuste tarvis piima pastöriseerituna turustama.

Mahetalunikega on sõlmitud lepingud köögiviljade kasvatamiseks. Seni on eriti talvel ja kevadel puudus kohalikest puuviljadest. Sobiva hinnaga kohalikud mahlakontsentraadid, siirupid ja moosid on maheturul puuduv kaup ning seepärast keedetakse talvevarud oma köögis koos aktiivsete lapsevanematega ise.

Köögiviljade valik nii värskel kui ka töödelduna (spargel- ja lillkapsas, paprika, hapukurgid, hapukapsas jpm) võiks olla rikkalikum ning saadavus aastaringne.

Lääne-Euroopast imporditud köögivilja ostmine pole koolis hinna tõttu reaalne. Praegu varustavad kooli kodumaiste mahetoodetega põhiliselt TÜ Eesti Mahe, Tarvastu-Saariku talu ja Pajumäe talu.

Koolis tegutseb asjatundlikest lapsevanematest moodustatud toitlustusgrupp, kes nõustab ja aitab kööki nii toiduainete hankimisel kui ka kulinaarsetes küsimustes. Grupi sihiks on jõuda lähemal ajal selleni, et valdav osa koolimenüüst oleks kaetud mahetoiduga.

Rakvere Vanalinna Kool

Rakveres asuva waldorfpedagoogikat viljeleva Rakvere Vanalinna Kooli õpilaste koolitoit on pea täielikult mahe. Kooli koka ja toitumisnõustaja Pille Õuna sõnul pole ka 100% maheda menüü kokkupanekus midagi kaelamurdvat.

Rakvere Vanalinna Kooli kolmes klassis käib praegu ühtekokku 27 õpilast, kelle koolitoit on peaaegu täies ulatuses mahe. Kooli koka ja toitumisnõustaja Pille Õuna sõnul on nende köögis nõtavoormena vaid Saaremaa või.

«Meie menüüs on suur osa köögiviljal, kusjuures laste lemmiksöök on ühepajatoit, mida kogu aeg küsitakse,» rääkis Pille Õun.

Toitumisnõustaja hinnangul minnakse tänapäeval laste toitlustuses paljuski kergema vastupanu teed ning selmet mõelda kohalikest saadustest välja põnevaid toite, ostetakse poolfabrikaate. «Oleme ära unustanud, milliseid

põnevaid toite on võimalik teha köögiviljadest,» rääkis Pille Õun.

Pille Õun ei jaga ka üldlevinud müüti nagu oleks mahetoit raskesti kättesaadav ja kallid. «Inimesed on mugavad ega viitsi otsida kontakte kohalike talupidajatega. Otse ostes pole hinnavahe suur, mistõttu tuleb vaid otsida erinevaid kanaleid. Tuleb suhelda inimestega, kindlasti leidub lapsevanemaid, kes teavad kedagi, kellelt on võimalik saada maheköögivilju odavamalt,» lisas ta.

Rakvere Vanalinna Kooli ostetavad mahetooted on suures osas pärit Lääne-Virumaalt, mistõttu koolis ei propageerita mitte ainult mahe- vaid ka lähitoitu.

Johannese Kool ja Lasteaed Rosmal

Põlva külje all tegutseb nüüdseks juba 23 aastat waldorfpedagoogikat viljelenud Johannese Kool ja Lasteaed Rosmal, kus on seljataga paariaastane kogemus kasutada oma köögis võimalikult palju mahedat ja lähiümbruskonnast pärit tooteid.

„Grupp meie lapsevanemaid hakkas mõned aastad tagasi tähelepanu pöörama lasteaiastele menüüle ning ka laste enesetundele ja käitumisele pärast kodus ja lasteaias söömist,“ meenutas MTÜ Rosma Haridusseltsi esinaine Tiina

Länkur. „Need lapsevanemad tegidki ettepaneku kasutada koolitoidus rohkem mahetootesid, jättes lisaaineid sisaldavad toorained välja. See omakorda viis meid kokku toitlustajaga, kes püüab meile seda ka pakkuda.“

Länkur lisas, et mahetoit haakub väga nende kooliga, sest nii waldorfpedagoogika kui ka mahepõllumajandus lähtuvad Rudolf Steineri loodud antroposofiilisest maailmakäsitlusest.

Uuenenud menüü võeti lasteaias seda võrd hästi vastu, et lapsed hakkasid rohkem sööma. „Koolis ollakse samuti juba rohkete salatitega harjutud ja õpilased annavad kokkadele rohkem tagasisidet, mis on neile mokka mööda ja mis mitte. Kuid üks menüüd ole üks lõputu leiutamine ja nii pakutaksegi lastele praegu prae kõrvale erinevat sorti salateid,“ rääkis esinaine.

Rosma koolis tegeleb toitlustamisega OÜ Alternatura ning sisseostetavast toorainest on mahe peamiselt kartul, osa köögivilja, jahud, teed. Tänavune sügis andis ka õppetunni, et tarnijatega tuleks juba varakevadel järgmise sügise



Mahetoidu päev Johannese Koolis ja Lasteaias Rosmal (Foto: E. Peetsalu)

osas kokku leppima hakata. Muidu võib sügisel avastada, et samalt talunikult enam osta ei saa ja kiiresti uut leida polegi nii lihtne.

«Me astume mahetoidu vallas alles esimesi samme, mistõttu ka turusuhet tootjatega on alles arenemas. Tegu on pideva õppeprotsessiga, igal juhul tahame mahetoidu pakkumist jätkata ja tasapisi suurendada» rääkis Tiina Länkur.

Rocca al Mare Kool

Eesti suurima erakooli, Rocca al Mare Kooli söökla on juba mitu aastat mahetooraineid kasutanud. Kooliarst Küllike Jaama sõnul on mahetooted hästi vastu võetud nii õpilaste kui ka lapsevanemate poolt.

Rocca al Mare koolis on iga päev õpilaste toidulaua maheköögiviljast valmistatud toorsalatid ning kord nädalas on nn mahepäev, kus pakutakse ka maheliha ja mahepiimatooteid. Sealjuures pole mahetoorained muutnud oluliselt söögipäeva hinda, kooli toitlustava AS Baltic Restaurants Estonia koolilõuna maksumuseks on gümnaasiumiosas 1.42 eurot

ning alg- ja põhikoolis 0.64 eurot, millele riik maksab 0.78 eurot lisaks.

Koolis murti müüt, nagu ei saaks suurköögid hakkama ilma eelnevalt kooritud ja pestud kartulita. Rocca al Mare koolisöökla ostab mahekartulit, mis kooritakse kohapeal. „Ja selle maitse on hoopis midagi muud, kui pikalt vees ligunenud kartulil,“ ütles Jaama.



Foto: E. Peetsmann

Koolitoidu mahedamaks muutmise sammutud leidsid väga hea vastuvõtu ka lapsevanemate poolt ning mitmete lapsevanemate arvates võiks mahetoodete osa menüüs veelgi suurenedada.

Küllike Jaama sõnul on aga mahetooraine vaid üks komponent kogu koolitoidu tervislikumaks muutmise suunal. "Lisaks sellele peab menüü olema koostatud huvitavalt ning toidud valmistatud nii, et maheda maitseerinevus tuleks välja. Siin on meil veel arenguruumi," ütles ta.

Rocca al Mare Kool tellis mahedaid köögivilju veel paar aastat tagasi otse talunikelt. Nüüd toob koolile kauba tulundusühing Eesti Mahe ning Jaama sõnul on nad pakutava valikuga rahul. Jaama

lisis, et kuigi piimatooted pole koolis veel mahedad, kaalutakse tulevikus ka Pajumäe talult piimatoodete ostmist.

Tulundusühingu Eesti Mahe juht Jaan Nõmmik lisis samuti, et aastatega on nende pakutav tootevalik hüppeliselt suurenenud. «Kui kümme aastat tagasi pakkusime vaid mahedat rukki- ja nisu-jahu, siis nüüd on valikus tooteid pea kõikidest tootegruppidest,» ütles ta.

Nõmmik lisis ka, et mahetoodete kättesaadavus on aastatega paranenud, kuna ühistu liikmed juba teavad, mille järele on nõudlust ning seda toodetakse vastavalt ka rohkem. Nõmmikut rõõmustab ka see, et mahetoitu tellivaid lasteaedu ja koole tuleb tasapisi juurde.

Kontaktid

Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus

Tel: 522 5936

e-post: airi.vetemaa@gmail.com

www.maheklubi.ee

Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus

Tel: 503 9802

e-post: merit.mikk@gmail.com

SA Eesti Maaülikooli Mahekeskus

Tel: 5304 4003

e-post: elen.peetsmann@emu.ee

mahekeskus.emu.ee

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

Loe mahepõllumajanduse kohta

www.maheklubi.ee

