



Eesti Toit



Eesti toit –

kvaliteetne ja uuenduslik

2011



Kogumiku väljaandmist toetab Euroopa Liit



Maaelu Arengu Euroopa
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Sisukord

Eesti toidu hea käekäik on meie ühine huvi	02
Helir-Valdor Seeder, põllumajandusminister	
Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda – 15 aastat kodumaise eest väljas!	03
Roomet Sõrmus, EPKK juhataja	
Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoja lugu	04
Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda	
Toidukaupade hinnatrendid Eestis ja maailmas	10
Marje Josing, Eesti Konjunktuuriinstituut	
Toidukaupade ostueelistused ja tarbimisharjumused 2010. aastal	12
Lia Lepane, Eesti Konjunktuuriinstituudi sotsioloog	
Ülevaade Eesti toiduainetööstusest 2010. aastal	15
Marje Mäger, Põllumajandusministeerium, Turu arendamise büroo	
Kas eestlane jääb eelistama eestimaist?	26
Ruve Šank, Eesti alaline esindaja Maailma Toidu- ja Põllumajanduse Organisatsioonis (FAO)	
Mida peaks tegema Eesti toidusektor, et olla kvaliteetne ja konkurentsivõimeline?	28
Ene Tammsaar, OÜ Tervisliku Piima Biotehnoloogiate Arenduskeskus, juhataja	
Kas eesti toit on liiga kallis? Kas ja miks peaks investeerima tarbijate teavitamisse?	29
Raivo Külasepp, EPKK nõukogu liige, Grüne Fee juhataja	
Kas Eesti toit on kvaliteetne? Kas ka tulevikus?	31
Toomas Kruustük, EPKK nõukogu liige, AS Nõo Lihatööstus	
Mahetooded ja talukaup – kas kitsas nišš või tulevikuäri?	32
Juhan Särgava, AS Saidafarm nõukogu esimees, Eesti Põllumeeste Keskliidu President	
Juustud ja innovatsioon	33
Jaanus Murakas, E-Piima juhatuse esimees	
Eesti toidu omapära turismi vaatevinklist	34
Varri Väli, sihtasutuse Põhja-Eesti Turism juhataja	

Eesti toidu hea käekäik on meie ühine huvi



Head konverentsil osalejad!

Kuigi Eesti tarbija on uuringute põhjal seni ikka pigem kodumaiseid tooteid-toitusid eelistanud ja pealtnäha paistab Eesti toidu tulevik muretu, tasub ja tuleb kohaliku toidusektoriga siiski järjepidevalt tegeleda.

Kui meile ikka pakutakse hulgaliselt uusi, põnevaid ja soodsa hinnaga välismaiseid kaupu, mida võib olla keeruline eristada kodumaistest toodetest, siis hinnatundlikum ostja kipub odavamalt toitu eelistama.

Ka ei pruugi välismaine toit olla kõige tervislikum ja samuti on sel võrreldes kohaliku toiduga puudu omad lisaväärtused: kodumaine tootja pole anonüümne, me teame ja tunneme teda, samuti jäävad töö ja maksud kodumaale. Me tahame, et tarbija need lisaväärtused ära tunneks.

Põllumajandusministeeriumi sihiks on muude valdkondade edendamise kõrval tõsta tarbijate teadlikkust toiduohutusest, kvaliteedist, tervislikust toitumisest. Tarbija suurem teadlikkus neist valdkondadest mõjutab läbi nõudluse ka tootjaid.

Samuti peaks tõusma turistide teadlikkus eesti toidust ja nende huvi eesti toidu vastu, mis teatud määral lihtsustaks ettevõtete sisenemist välisriikidele.

Seepärast püüdkem huvigruppide koostöös ikka tagada Eesti toidu hea käekäik ja propageerigem tervislikku toitumist!

Helir-Valdor Seeder, põllumajandusminister

Eesti Põllumajandus–Kaubanduskoda – 15 aastat kodumaise eest väljas!

Roomet Sõrmus, EPKK juhataja

Eesti Põllumajandus–Kaubanduskoda tähistab tänavu oma 15. tegevusaastat. Tagantjärele on hea meel tõdeda, et 1996. aastal suutsid paljud Eesti põllumajandus- ja toidusektori ettevõtted ja ühendused seljad kokku panna ja jõuti ühise katusorganisatsiooni loomiseni. Usun, et vajadus toidusektori osapoolte tiheda koostöö järele pole kadunud tänaseni.

Kuigi koja ajalugu on lühem kui mitmetel teistel Eesti põllumajandusorganisatsioonidel ja erialaliitudel, jääb selle 15 aasta sisse palju Eesti toidusektorit oluliselt mõjutanud sündmusi – üheksakümnendate aastate lõpu Venemaa kriis, SAPARD programmi rakendamine Eestis, liitumisprotsess Euroopa Liiduga, ühise põllumajanduspoliitika rakendamine jpm. Põllumajanduskoda on väga lähedalt kõikide nende sündmustega seotud olnud ja oma tegevusi vastavalt ajastu nõudmistele seadnud. Jääb ju näiteks EPKK turuinfo kogumise ja levitamise algus sellesse aega, mil Eesti põllumajandust ja toidutööstusi oli rängalt tabanud Venemaa turgude kokkukukkumine. Liitumisläbirääkimised Euroopa Liiduga viisid ka Eesti põllumajandusorganisatsioonide esinduse avamiseni Brüsselis. ELiga liitumise järel on meie tegevus olnud tihedalt seotud põllumajandus- ja maaelupoliitika väljatöötamise ning rakendamisega. Aasta Põllumehe valimine on sirgunud pinnaselt, mil põllumajandussektori maine oli veel väga madal, kuid seoses ELi liitumisprotsessiga terendas tunneli lõpus valgus.

Kuigi EPKK liikmete huvid ja arusaamad on mõnikord vastandlikud, siis üldiselt peaks kõikide põllumeeste, toidutööstuste ja sektorile teenuseid osutavate ettevõtete huviks olema Eesti toidutootmise hea käekäik. Vaid sektori üldist heaolu maksimeerides saame rääkida ettevõtete pikaajalisest ja jätkusuutlikust edust. Viimaste aastate sisse on jäänud mitmeid turukriise, mis on põhjastanud tõsiseid pingeid toiduainete väärtusahelas. Usun, et EPKK vahendustegevus, toimkondade arutelud ja foorumid on aidanud erinevate osapoolte seisukohti selgitada ning olukorda tasakaalustada. Kindlasti saaks seda teha veelgi tulemuslikumalt, kuid oleme andnud ja tahame anda endast parima.

Loodan, et EPKK on olnud usaldusväärne teenusepakkuja. Meie üheks strateegiliseks tegevussuunaks on olnud

(turu)info levitamine kõikidele EPKK liikmetele, sõltumata sellest, kas tegemist on põllumehe, toidutööstuse või vahendajaga. Eks seegi on loonud ühise tegevusaluse ja inforuumi, mille pinnalt teha otsuseid.

EPKK südameasjaks on Eesti toit. Oleme viimased 13 aastat tegelenud Eesti toiduainete hindamise ja tarbijatele tutvustamisega. Tunnustatud Eesti Maitse kvaliteedisüsteem ja -märk on kantud EPKK üldisest ahelapõhisest tegevusloogikast. Väärtustame kodumaise tooraine kasutamist, sest kodulähedane on alati usaldusväärsem ja kindlam. Kodumaise tooraine rõhutamine tähendab ka potentsiaalselt suuremaid sissetulekuid meie põllumeestele. Toidutööstustele anname kvaliteedisüsteemi kaudu objektiivset tagasisidet toodete kohta, mis kindlasti aitab parandada toodete kvaliteeti. Tarbijate jaoks muutub oluliselt lihtsamaks kvaliteetsete ja kodumaiste toiduainete leidmine poeriilult. Eriti väiksematele tootjatele pole vähetähtis ka turundustugi, mida märkide teavituskampaaniate kaudu pakume. Pääsukesemärk on aastatega tõusnud Eesti kõige tuntumaks toidumärgiseks, mida teab 84% Eesti elanikest. Täna kannab Tunnustatud Eesti Maitse pääsukesemärki ja Tunnustatud Maitse ristikumärki kokku ca 200 toodet. Kvaliteedisüsteemis osaleb üle 50 Eesti toidutööstuse. Läbi aegade oleme välja andnud üle 1000 märgikandmise õigust kinnitava tunnistuse.

Vähetähtis pole olnud ka Eesti toidu üldise kuvandi loomine ja vastavasisuline teavitustegevus. 2005. aastal sai tuule tiibadesse Eesti toidu koordineeritud tutvustamine, mis on piiratud vahendite tingimustes jätkunud tänaseni. Eriti oluline on olnud just koolinoortele suunatud teavitus, mis on soodustanud erinevate toiduainete tarbimist tulevaste tarbijate (tarbimisotsuste tegijate) hulgas. Tänu EPKK tegevusele messistendide korraldamisel on tuule tiibadesse saanud ka mitmete Eesti toiduettevõtete eksport välisurgudele.

Toiduturgudel on huvitavad ajad. Maa ilma rahvastik kasvab ja sellega koos prognooside kohaselt ka toidu tarbimine. Samas on turud muutunud väga ebastabiilseks ja tegevuse planeerimine on muutunud ebakindlaks. Toidusektorit ootavad ees olulised otsused, kuidas ja kuhu soovime edasi minna? Loodan, et tänane konverents ja käesolev kogumik annab oma panuse sellesse arutellusse.

Eesti Põllumajandus – Kaubanduskoja lugu

Eellugu

Eestis oli 1990. aastate alguses ja veel enne sedagi loodud mitmeid põllumajanduslikke erialaühendusi nagu Eestimaa Talupidajate Keskliit (ETKL), Eestimaa Põllumajandustootjate Keskliit (EPTK), Akadeemiline Põllumajanduse Selts, Eesti Piimaliit, Eesti Aiandusliit, Eesti Sealihatootjate Assotsiatsioon jpt., kuid puudus maaettevõtjaid ühendav keskorganisatsioon. Olemasolevad ühendused esindasid küll oma liikmete huve, kuid suhteliselt kitsalt ja nii mõnigi kord olid need vähem või rohkem omavahel ka vastuolus. Seetõttu oli ka Vabariigi Valitsusel, täpsemalt Põllumajandusministeeriumil keerule maaettevõtjatega suhelda ja selgitada välja sobivad lahendused poliitikate kujundamiseks. Riigil puudus arvestatav sotsiaalne partner maaelu küsimustes.

Taasluua ei õnnestunud ka üle-eestilist põllumeeste seltsi, kuigi seda üritasid mitmed aktiivsed inimesed. Ka maakonna tasandil ei kujunenud välja ühtseid põllumeeste seltsi. Valla-tasandil siiski neid tekkis, kuid nende mõju vallast kaugemale oluliselt ei ulatunud. Põllumeeste kongressil 26. märtsil 1993 tões põllumajandusminister Jaan Leetsar, et Põllutöökoja loomine põllumeeste endi poolt on takerdunud, kuigi riigieelarves on selle tegevuskuludeks eraldatud 600 000 krooni. Esimesel Eesti Maarahva Kongressil 1994. aasta kevadel Tartus pakkus Põllumajandusministeerium välja selge skeemi Maamajanduskoja loomiseks, kuid Kongress laitis selle mõtte maha. Sama aasta sügisel toimunud erakorraline kongress otsustas küll hakata Maamajanduskoda looma, kuid tulemuslikku tegevust ei järgnenud.

Mõneti meenutas olukord 1920. aastatel olnud, kus põllumeeste huvigruppide omavahelised kemplemised takistasid ühistegevust, oma ühiste huvide eest seismist ja kokkuvõttes kahjustasid olulise majandusharu arengut. Riigivõimul tuli sekkuda ja Põllutöökoda loodi 1931. aastal seaduse ja sellele järgnenud valitsuse määruse alusel ning Põllutöökoja põhiülesanded määratleti riigivanema dekreediga 1935. aasta detsembris. Riik kattis ka lõviosa koja kuludest. Näiteks kattis 1938./39. aasta aruande kohaselt Põllutöökoja kuludest (1,026 mln krooni) riik 95 protsenti ehk 976 363 krooni.

Liikudes ühisorganisatsiooni suunas

Kujunenud olukorras ning arvestades varem olnud, tekkis Riigikogu maaelukomisjoni liikmete ja Põllumajandusministeeriumi spetsialistide omavaheliste arutelude tulemusena idee luua seaduse jõuga eeldused põllumees-

te ühisorganisatsiooni tekkeks ja toetada selle tegevust riigieelarvest mõne aasta vältel.

Vastava seaduse eelnõu töötasid välja Põllumajandusministeeriumi spetsialistid Uno Silbergi eestvedamisel ja Riigikogu maaelukomisjoni liikmete kaasalöömisel. Ühisorganisatsiooni nime (Põllumajandus-Kaubanduskoda) autor oli maaelukomisjoni nõunik Vello Linnamägi. Eelnõu nimeks sai Põllumajandussaaduste ja toodete turu korraldamise seadus (edaspidi – Turukorraldusseadus) ning seda menetleti kokku rohkem kui aasta nii VII kui VIII Riigikogu poolt. Seadus võeti vastu 25. septembril 1995 ning selles sätestati Põllumajandus-Kaubanduskoja (PKK) loomise põhimõtted, üldised ülesanded ning õigused, samuti riigi kohustus toetada koja tegevust kolme aasta jooksul. Peale selle olid seaduses sätestatud iga-aastased läbirääkimised põllumeeste ja valitsuse vahel põllumeeste tulu puudujäägi väljaselgitamiseks ning toetuste ja soodustuste rakendamiseks. Väga ettevaatlikult oli sätestatud valitsuse õigus rakendada impordipiiranguid. Riigikogu enamik, valitsus ja enamus erakondi olid jätkuvalt uskumas üliberaalset vabaturumajandust ning ei nähtud kõlvatu konkurentsi hävitavat mõju Eesti põllumajandusele ja maaelule tervikuna.

Kohe pärast seaduse vastuvõtmist algasid maaettevõtjate arupidamised koja loomise üle. Ühistu Tartu Viljasalv (esimees Eino Härm) algatusel arutati teemat 11. oktoobril 1995. Jõuti seisukohale – PKK tuleb luua ja see peaks olema poliitiline.

Järgmise koosoleku kutsus kokku Akadeemiline Põllumajanduse Selts (professor Olev Saveli) 29. novembril 1995 Tartusse EPMÜ Loomakasvatustituudi saali. Osales 92 inimest kõikidest maaelu valdkondadest, sh talunikke ja taluliitude esindajaid 15, ühistute ja osatühingute esindajaid 26, põllumajandustootjate liitude ja seltside esindajaid 18, maa- ja vallavalitsuste inimesi 6 jne. Koosolekul tutvustati selleks ajaks tekkinud Türi ja Järva-Jaani Maamajanduse Konvente. Paraku edaspidi need konvendid tööle ei hakanud. Maamajanduskoda ka ei tekkinud, kuigi aruteludes korduvalt rõhutati, et PKK baasil peaks lõpuks laiahaardeline Maamajanduskoda loodama.

Samal koosolekul moodustati 15-liikmeline ettevalmistav toimikond, kuhu delegeerisid oma 3 esindajat kõik viis huvigruppi. Nendeks huvigruppideks olid: a) kuue maakonna talupidajate liidud, b) põllumajandustootjate maakonnaliidud ja Eesti Põllumeeste Kesksealts, c) Ühistegeline Liit ja erialaliidud (Piima-, Liha-, Aiandusliit), d) piima-,

teravilja-, lina-, õlitaime-, seemnevilja- jt ühistud, e) teadus- ja riigiasutused. Toimkonna ülesanne oli valmistada ette PKK põhikirja ja asutamislepingu projektid, eelarve projekt ja tegevuskava. Toimkonna sekretäriks kinnitati Vello Linnamägi, kes oli PKK loomise üks eestvedajaid.

Ettevalmistava toimkonna teisel koosolekul Tallinnas 14. veebruaril 1996 jäädi seisukohale, et PKK liikmeks võib olla iga põllumajandustootja ja põllumajandussaaduste töötaja, kes järgib PKK põhikirja nõudeid. Ei peetud õigeks, et PKK kujuneks ainult liitude ühenduseks. Olgu siin märgitud, et 2000. aastal muutis üldkoosolek põhikirja selliselt, et edaspidi sai koja liikmeks astuda üksnes liit või ühendus. Praegu kehtiva põhikirja kohaselt (vasutu võetud Roosna-Allikul 11. juunil 2010. aastal) võivad PKK liikmeks astuda lisaks liitudele jälle ka ettevõtted.

EPKK asutati 28. märtsil 1996

Riigikogu maaelukomisjoni algatusel oli 1996. aasta riigieelarves sätestatud 1 miljon krooni PKK tegevuskuludeks. Ettevalmistav toimikond töötas aktiivselt ja valmistas ette vajalikud dokumentide projektid. PKK asutamiskoosolek toimus 28. märtsil 1996 Tartus, Kreutzwaldi 1, EPMÜ Loomakasvatusinstituudi saalis. Kohal oli 61 põllumeeste ja töötajate esindajat, kellest sai 57 PKK asutajaliiget, kes sõlmisid PKK asutamislepingu, kinnitasid põhikirja ja tegid Vabariigi Valitsusele ettepaneku nimetada esimeseks aastaks 15-liikmeline PKK nõukogu järgmises koosseisus: Eino Härm, Rein Järveots, Ants Käärma, Valentin Kütt, Urmas Laht, Jaanus Marrandi, Jaanus Murakas, Kalle Reiter, Rainis Ruusamäe, Olev Saveli, Arno Sild, Enn Sökk, Aldo Tamm, Mart Tooming ja Ilmar Tupits. Nõukogu jäi ka edaspidi 15-liikmeliseks. Valitsus kinnitas oma 28. juuni 1996. aasta korraldusega nr 602 PKK põhikirja ning nõukogu ülalloodud koosseisus. Valitsuse selline pädevus tulenes Turukorralduse seadusest ja asjaolust, et PKK tegevusrihad saadi riigieelarvest. Sellepärast määras valitsus edaspidigi lisaks PKK üldkoosolekul valitud nõukogu 12 liikmele ka oma kolm esindajat PKK nõukogusse. Alates 1998. aastast on koja ametlik nimetus Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda (EPKK). Aastal 2002 muutis EPKK üldkoosolek koja põhikirja, moodustati põhikirjalised grupid, millised juba ise valisid oma esindajad EPKK nõukogusse ning riigi esindajaid enam ei määratud. Nõukogu moodustus järgmiselt: talupidajatest üksikliikmed valisid nõukogusse ühe liikme, põllumajandusettevõtted ühe, töötleva tööstuse ettevõtted ühe, taluliidud, tootjate liidud, töötajate liidud ja teenuseid osutavate ettevõtete ühendused igauks kolm nõukogu liiget. Kokku seega 15 liiget.

Koja nõukogu esimeseks esimeheks valiti Aravetel 11. juulil 1996 toimunud nõukogu koosolekul Aldo Tamm, aseesimeesteks Olev Saveli ja Urmas Laht.

Vastavalt põhikirjale valitakse EPKK nõukogu kolmeks aastaks ja nõukogu ise valib endale esimehe igal aastal. Nõukogu esimeesteks on olnud Aldo Tamm (1996–1998), Olev Saveli (1998), Kalle Reiter (1998–2000) ja alates 2000. aastast Aavo Mölder.

Aldo Tamm nõukogu esimehena korraldas konkursi PKK tegevaparaadi komplekteerimiseks, tööruumide leidmise, tegevuskava koostamise jne.

Koja esimeseks juhatuse esimeheks kinnitati Märt Viileberg. Moodustati turundustalitus ja infotalitus ning kinnitati nende juhid. Tööle võeti jurist, kelle ülesanne oli eelkõige nõustada PKK liikmeid. Kuid juriidilist nõu küsiti väga vähe ja järgmisel aastal see töökoht koondati.

EPKK juhatuse esimeestena on 15 aasta jooksul töötanud Märt Viileberg (1997–2000), Alar Oppar (2000–2001), Ester Tuiksoo (2002–2004), Ants Käärma (2004–2007) ja alates 2008. aastast Roomet Sõrmus.

EPKK tegevus

Üsna kohe hakati korraldama **erialafoorumeid**. Esimesena toimus Tartus 27. novembril 1996 Teraviljafoorum, seejärel 6. veebruaril 1997 Piimafoorum, 6. märtsil 1997 Lihafoorum, 3. aprillil 1997 Aiandusfoorum ning 27. novembril 1997 esimest ja viimast korda Õigusfoorum. Edaspidi toimusid erialafoorumid regulaarselt kord aastas. Pärast seda, kui Euroopa Liidu nõukogu otsustas 1997. aasta lõpus alustada liitumisläbirääkimisi Eestiga, toimus üheksa kordse ettevõtmisena 4. juunil 1998 Eurofoorum. Alates 2004. aastast korraldatakse ka Maaelufoorumeid. Foorumitel arutatud teemade kogum on väljendatud foorumite nimetustes. Osalejaid on alati arvukalt, sest seal jagatakse põhjalikku erialast teavet, esinevad teadlased ja edukad põllumehed, arutatakse läbi põllumeeste ja töötajate seisukohad ning jõudu mööda kujundatakse ühiseid ettepanekuid valitsusele, seadusandjale, teadusele. Reeglina antakse foorumite materjalid välja trükistena.

Läbirääkimised põllumajandustootjate ja Vabariigi Valitsuse vahel algasid 29. mail 1997. Põllumeeste delegatsiooni kuulusid esindajad EPKK-st, ETKL-st, EPTK-st ja Ühistegelisest Liidust. Delegatsiooni esindas EPKK. Valitsust esindas Põllumajandusministeerium. Läbirääkimiste eesmärgid olid:

- 1) meetmete rakendamine põllumajandustootmise tulemuslikkuse parandamiseks, sh investeeringute suurendamine põhivarasse;
- 2) elanike kindlustamine kodumaist päritolu põhiliste toiduainetega (piim, liha, teravili);
- 3) põllumeestele vajaliku tuluga saavutamine ja nende sotsiaalse olukorra parandamine.

Läbirääkimistel selgitati välja põllumeeste tulu puudujääk ja otsiti teid selle korvamiseks. Kuna riigieelarves vahendeid nappis ja valitsevatel erakondadel reeglina nappis ka tahet toetada põllumajandust, siis valdavalt päädisid need läbirääkimised lahkkelide protokolliga ning rakendatavad toetused jäid oluliselt väiksemateks sellest, mis oluks vaja. Selliseid kõnelusi peeti igal aastal kuni 2003. aasta lõpuni. Eesti EL-ga liitumise järel 1. mail 2004 hakkas kehtima juba EL ühine põllumajanduspoliitika vastavalt liitumislepingule.

Teeme turud transparentseks

Koostöös USA Notre Dame'i kolledžiga rakendati 1997. aastal tööle **Eesti Põllumajandusbörs**. Seda kodulehekülge külastasid aastas kümned tuhanded huvilised, kuid kuna reaalseid tehinguid oli siiski äärmiselt vähe, siis kodulehekülg suleti. Täna võib öelda, et põllumajandusbörs oli omast ajast ees.

Aastal 1998. aastast alustas EPKK põllumajandussaaduste ja -toodete **туруinfo** kogumist, töötlemist, analüüsimist ning oma liikmetele edastamist. Kogu teave meid puudutavate sise- ja välisturgude kohta ilmub jooksvalt koja infolistic ja kodulehel ning kord kvartalis trükistena „Lihaturg“, „Piimaturg“, „Teravilja ja õlikultuuride turg“. Lühikest aega ilmus ka trükis „Aiandusturg“. Esimesed turuinfotrükised ilmusid 1999. aasta märtsis. Turuinfo levitamine on loonud objektiivse baasi turuosalistele. Nii on põllumehed ja töötlev tööstus varustatud sama infoga, mida saab kasutada nii hinnaläbirääkimistel kui tegevuse planeerimisel.

Eesti toit toetub kvaliteedile

Koostöös Saksamaa Põllumajandusühinguga (*Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft*) loodi **toidukvaliteedi juhtimise süsteem**, mille raames hinnatakse ja tunnustatakse kvaliteetseid toidukaupu. Esimene toiduainete hindamine toimus 1998. aasta oktoobris. Kvaliteedimärgi saamiseks tuleb ettevõtetel esitada kojale avaldus, laborianalüüside koopiad ja vajadusel toote tooraine päritolu tõendavad dokumendid. Toidutootele, mis on valmistatud kodumaisest põhitoorainest ning vastab kvaliteedinõuetele, omistatakse Tunnustatud Eesti Maitse pääsukesemärk. Kui kvaliteetne toidukaup on valmistatud importtoorainest, siis omistatakse talle Tunnustatud Maitse ristikumärk.



Hindamisi korraldab EPKK üks või kaks korda aastas, hindajateks on sõltumatud ja koolituse läbinud toiduvaldkonna eksperdid. EPKK ekspertkomisjonide töös osaleb kokku umbes 60 inimest. Hinnatakse toote maitset, lõhna, konsistentsi, värvust ning koostise vastavust sellele, mis etiketil märgitud. Märgid kehtivad hindamisele järgneva kalendriaasta jooksul. Selle aja sees kontrollitakse pisteliselt, kas jaemüügis olevate toodete kvaliteet on jätkuvalt kõrge. Märgi kehtivust saab lepinguga aasta võrra pikendada, kui toode on jätkuvalt nõuetele vastav. Märkidega tooteid tutvustatakse pressis ning kodumaistel messidel ja laatadel, samuti suuremates kauplustes. Usume, et EPKK toidukvaliteedi süsteem on aidanud ergutada toidutootjaid tootma kvaliteetseid toiduaineid ja kasutama kodumaist toorainet ning tõstnud tarbijate teadlikkust Eesti toidust.

Aastatel 2005–2007 korraldas EPKK ka maal asuvate toitlustusasutuste, eelkõige turismitalude toitute hindamist. Lisaks maitsele oli oluline ka rooga kaasas käiv legend, mida perenaine või peremees külalistele rooga serveerides tutvustab. Parimad road said „Tunnustatud Eesti Maatoit“ tunnuskirja ja märgi.

Eesti toit sise- ja välisturul

Eesti toidukaupade ekspordi edendamiseks korraldab EPKK ettevõtete ühisstende ja osalemist välis- ja kodumaistel messidel ja laatadel. Alates 1998. aastast on EPKK igal aastal jaanuaris korraldanud Eesti riigi stendi Berliini Rohelisel Nädalal, mis on maailma suurim lõpptarbijatele suunatud põllumajandus- ja toidumess. Eesti ettevõtete toodangut on aastate jooksul esitletud rahvusvahelistel toidumessidel Kölnis, Pariisis, Moskvast, Peterburis, Helsingis, Göteborgis, Kiievis, Riias ja paljudel teistel messidel ja näitustel Saksamaal, Hispaanias, Šveitsis, Leedus, Belgias jm. Nendel üritustel on Eesti ettevõtjad leidnud endale äripartnereid ning sõlminud kaubandusleppeid.

Sellega on EPKK ärgitanud kodumaiseid ettevõtjaid aktiivselt tegelema tootarenduse ja kvaliteediga ning aidanud neil leida oma toodangule ostjaid.

Alates 2004. aastast on EPKK Põllumajandusministriumini tellimisel ja rahastamisel viinud läbi kümneid projekte, mis olid suunatud tarbija teadlikkuse tõusule, tervisliku toitumise propageerimisele ning eriti kooliõpilaste õigete ja tervislike toitumisharjumuste kujunemisele. Aastate jooksul viidi läbi mitmeid koolinoortele suunatud projekte, nagu näiteks „Koolipiim“, „Piimapreili“ ja „Koolileib“.



Aasta Põllumehed maaelu maine kujundajana

Alates 2001. aastast korraldab EPKK koos Maalehega **Aasta Põllumehe** valimist. Kandidaadid seatakse üles põllumeeste organisatsioonide poolt. Žürii, mida aastaid juhtis professor Olev Saveli ja alates 2008. aastast juhib Eesti Maaülikooli õppejõud Are Selge, külastab kõiki nomineeritud ja hindab tootmise efektiivsust, töökultuuri, keskkonnahoidu, elamiskultuuri, edumeelsust, osavõttu kohalikust ja laiemalt ühiskonna elust. Kõikide nominentide tegemisi valgustatakse Maalehe veergudel. Võitja ehk Aasta Põllumees kuulutatakse välja pidulikul konverentsil, millest reeglina võtab osa ka Vabariigi President. Alates 2006. aastast antakse Aasta Põllumehele auhinnaks „Külvaja“ kuju. See kuju on koopia Ferdi Sannemehe 1938. aastal loodud auhinnast, millega tol ajal autasustati Piistaoja talu kui väljapaistvat maaettevõtet. Theodor Pooli sugulaste lahkkel loal tehti selle järgi praegused auhinnad.

Aasta Põllumeesteks valiti 2001. aastal Külmsoo talu peremees Raivo Musting Põlvamaalt, elutööpreemia määrati Peeter Kibele Järvamaalt. 2002. aastal valiti võitjateks Uuetoa talu peremees Jaak Läänemets Lääne-Virumaalt ja Põlva POÜ nõukogu esimees Jaak Hinrikus. Aastal 2003 kuulutati Aasta Põllumeheks Laheotsa talu peremees Jo-

hannes Valk Harjumaalt. Järgmisel aastal olid kaks Tartumaa meest jällegi väga võrdsed ning Aasta Põllumeesteks valiti Tartu Agro tegevjuht Aavo Mölder ja Haage Suurtalu peremees Andres Härm. Aasta Põllumees 2005 oli Takasaare talu peremees Arvo Kutok Järvamaalt. 2006. aastal järgnes AS Sagro juht Kalle Reiter Harjumaalt ja 2007. aastal Sepa talu peremees Ermo Sepp Lääne-Virumaalt. 2008. aastal määrati auväärne tiitel Puide talu peremehele Mati Nurmele Valgamaalt. 2009. aasta tiitli võitja oli Jaagumäe talu peremees Mart Timmi Võrumaalt, 2010. aastal järgnes Pilsu talu peremees Madis Ajaots Tartumaaalt. Aasta Põllumehe valimine on kümne aasta jooksul kujunenud suursündmuseks, mida kajastavad televisioon, raadio ja kirjutav press.

Tihedat koostööd Euroopa põllumeestega

Alates 2001. aastast korraldab EPKK Eesti põllumeeste ja ühistute välissuhtlust Euroopa Liidu struktuuridega. Septembris 2002 allkirjastati Kopenhaagenis EPKK ja COPA/COGECA vaheline koostööleping, mis võimaldab Eesti põllumajandussektorit paremini esindada EL tootjate organisatsioonides. Alates 2001. aastast töötab EPKK alaline esindaja Brüsselis, kelle ülesandeks on vahendada Eesti põllumeestele kõikvõimalikku teavet EL õigusaktide, nende muutmiskavade ja muude tegevuste kohta. Samal ajal edastab ta Eesti põllumeeste organisatsioonide ettepanekuid ja seisukohti EL struktuuridesse ning teeb vajalikku selgitustööd. Eesti põllumajandus- ja toidusektori ettevõtjad ja teadlased osalevad Euroopa Komisjoni ligemale 30 nõuandvas komitees, kus arutatakse läbi ja antakse soovitusi EL erinevate valdkondade poliitikate kohta. Eesti eksperdid osalevad regulaarselt umbes tosinas komisjonis, kus käsitletakse just Eesti põllumajandust ja toidusektorit otseselt huvitavaid teemasid. EPKK esindaja Brüsselis koordineerib Eesti esindajate tööd väga erinevates komisjonides.

Põllumajanduslik nõuandeteenistus

Põllumajandusliku nõuande arengud Eestis on olnud väga mitmetahulised. Põllumajandusministeerium alustas 1989. aastal konsultatsioonitegevuse kontseptsiooni väljatöötamist ja 1992. aastal tellis Tartus asunud Juhtimise Kõrgemalt Koolilt (JKK) nõuandeteenistuse arengukava loomise. Nõuandeteenistus kavandati luua maa-valitsuste põllumajandusosakondade spetsialistide baasil. Kuna vahendeid selleks ei eraldatud, siis kava tööle ei hakanud. Esimene nõuandesüsteem loodi 1991. aastal Talupidajate Keskliidu poolt JKK projekti alusel. Süsteemi kuulusid piirkondlike taluliitude nõuandekeskused, Harju ja Viljandi taluliitude õppekeskused ning Jänesõpe- ja Nõuandekeskus (JÕNK), mis loodi 1992. aastal riigiasutusena, kes pidi korraldama põllumajandusnõustajate, põllumajanduskoolide õpetajate ja põllumajan-

dustootjate massi-, grupi- ja individuaalnõustamist ning täiendkoolitust, samuti arendama nõustamisvahendeid, koguma põllumajanduslikke andmeid ja töötlemata neid. Riiklikke vahendeid eraldati vähe ja eravahendeid polnud üldse, ka ei pidanud tootjad ja konsulendid jäenedat asukohana sobivaks. Edaspidi tegeles JÕNK rohkem põllumajandussektori majandusanalüüsiga ja põllumajandustootjate raamatupidamise andmebaasiga (FADN). Sellesse kogutakse andmeid 500 testettevõttelt, neid töödeldakse ja üldistatakse. FADN on ainus arvestatav mikro-ökonoomiline andmeallikas põllumajanduslike majapidamiste kohta. Alates 2004. aasta maist on JÕNK põllumajanduslike andmete kogumise kontaktasutus Eestis.

ETKL nõuandesüsteemi arendati edasi koostöös Taani Põllumajanduse Nõuandekeskusega ja Taani riigi tehnilisel toel. Samas – otsingud jätkusid. 1994–1995. aastatel loodi Saksamaa Põllumajandusministeeriumi rahalisel toel nõuandeühistused Jõgeva, Järva, Tartu ja Viljandi maakondades. Kuid ühistute tegevus vaibus, kui lakkas Saksa rahaline tugi. Eesti põllumees ise ei olnud valmis panustama sellelaadilise ühistegevusse. Pealegi hakkas riik soosima otsesuhteid tootja ja konsulendi vahel. 1995. aastal käivitati Riiklik Nõuandeprogramm ning riigieelarvest eraldati 2,3 miljonit krooni nõuandeteenistuse arendamiseks. Sellest 40 protsenti oli mõeldud talunikele toetuseks nõuande ostmisel. Alustati järjekordse nõuandestrategie koostamist. Loodi vastav komisjon.

1994. aastal moodustati EPMÜ Teabe- ja Informatsioonikeskus. Selle ülesanne oli arendada koostööd teadlaste, nõustajate ja põllumajandustootjate vahel. Kaasatud olid Rootsi Põllumajandusteaduste Ülikooli Teadusinformatsioonikeskus ja EPMÜ Maaelu Arengu Instituut. Finantseerimine oli aga puudulik ja tegevus vaibus.

1994. aastal loodi Eesti Konsulentide Ühing (EKÜ). EKÜ eestvedamisel alustati 1997. aastal konsulentide atesteerimist, mille eesmärk oli läbi konsulentide kvalifikatsiooni parandamise tõsta nõuande kvaliteeti. Aastatel 1995–1998 töötas PHARE põllumajandusliku nõuande projekt, mille tegevused olid suunatud eranõuande toetamiseks. Nendel aastatel tegeles Eestis eranõustamisega Hollandi firma EDLV, mis rahalise toe kadumisel samuti oma tegevuse lõpetas. 1990. aastate lõpus hakkas tollane konsulentide tegevus, mis enamasti oli seotud ETKL-ga, mitmetel subjektiivsetel ja organisatsioonilistel põhjustel vaibuma. Vähenes motivatsioon, puudus konsulente abistav tegevus ning paljud lahkusid teistesse valdkondadesse. Aastal 2000 vastuvõetud „Maaelu ja põllumajandusturu korraldamise seaduses“ olid sätted ka põllumajandusliku nõuande kohta. Järgmisel aastal

läks nõuandetoetuste administreerimine üle PRIA-le. Kõik see korrastas tegevust ja soosis ka nõuandestrategie koostamist.

Põllumajanduslik nõuanne kui teenus oma liikmetele on EPKK põhikirjaliseks eesmärgiks algusest peale. Nõuandemaastikul toimunud aktiivne, kuid killustatud ja rivaalitsev tegevus ning riikliku poliitika ebaselgus takistasid EPKK-l seda valdkonda arendada. Aastatel 2003–2004 toimunud aruteludes jõuti üha sagedamini seisukohani, et killustamine ja rivaalitsemine tuleb asjale üksnes kahjuks ning maamajandus vajab ühtset nõuandesüsteemi. See arvamus ei olnud absoluutne, sest veel 2007. aastal esitasid ETKL juhid põllumajandusministrile taotluse, et talunike jaoks peaks olema omaette nõuandesüsteem ETKL juures ja ülejäänud tootjatele oma nõuanne. See ettepanek Põllumajandusministeeriumi toetust ei leidnud.

Põllumajandusministeeriumi ja EPKK koostöös loodi 2005. aasta lõpuks igasse maakonda nõuandekeskused. Põllumajandusministeerium kinnitas EPKK nõuande Koordineerivaks Keskuseks, kes korraldas ka konsulentide täiendkoolitust ja uute konsulentide koolitamist. Aastatel 2006–2007 koolitati juurde 38 konsulenti, kellest 18 töötabki nõuandesüsteemis ja ülejäänud kas omal käel nõustajana või mõnes muus põllumajandusega seotud ametis. Samal aastal, tõstmaks konsulentide motivatsiooni ja kindlustunnet, alustas EPKK konsulentidele alustasu maksmist. Vähem suutlikele maaettevõtjatele hakati andma tasuta nõu 2 tunni ulatuses aastas.

2007. aastal rakendati Koordineerivas Keskuses tööle valdkondade koordinaatorid, kes juhendavad ja abistavad konsulente ning töötavad välja nõuande arengukavasid. Nendeks valdkondadeks on taimekasvatuse, loomakasvatuse, finantsmajanduse ja maaettevõtluse mitmekesistamine.

EPKK korraldas põllumajandusministeeriumi tellimisel riigi ja teadusinfo levitamist aastatel 2002–2009. Alguses olid EPKK partnerid maakondades kas talu- või tootjate-liidud. Pärast nõuandekeskuste tunnustamist tegelevad teabeleviga nõuandekeskused. EPKK korraldas vastavaid infopäevi, varustas materjalidega, kogus ja süstematiseeris tagasisidet ning edastas seda Põllumajandusministeeriumile.

EPKK on hallanud ka maamajanduse infoportaali www.pikk.ee, kus avaldatakse kõikvõimalikku teavet, mis maaettevõtjaid võiks huvitada.

Alates 2010. aastast lõpetas põllumajandusministeerium EPKK-ga sõlmitud nõuande koordineerimise ja teabelevi

korraldamise lepingu ning maamajanduse nõuandesüsteemi tegevust koordineerib Maaelu Edendamise Sihtasutus.

EPKK viimastel aastatel

Kui varasemalt tellis Põllumajandusministeerium EPKK-lt enamuse projektide elluviimise, siis alates 2008. aastast on EPKK tegevus muutunud projektipõhisemaks ning tegevuse rahastamise allikad on mitmekesisitunud.

Koolituste korraldamiseks ja mitmetel välismessidel osalemiseks on EPKK kirjutanud projekte ning taotlenud toetust PRIA-st ja mujaltki. See on muutnud traditsiooniliste tegevuste elluviimise ebakindlamaks, mitmetest tegevustest on rahaliste vahendite puudumise tõttu tulnud ka loobuda.

EPKK liikmemaksudest koguneb küll teatav hulk vahendeid, millest saab projekte kaasfinantseerida, kuid üldiselt on liikmemaksudest laekuv summa laiahaardelise tegevuse finantseerimiseks ebapiisav. EPKK liikmed ei ole veel valmis suuremal määral kandma kulusid, mis toob sektorile üldist ja raskesti mõõdetavat tulu. EPKK töötajad on otsinud aktiivselt raha mitmetest fondidest ja ka majanduslikust ettevõtlusest, et saada vahendeid koja eesmärkide täitmiseks vajalike tegevuste elluviimiseks. Jõudumööda on EPKK tegevust toetanud näiteks Maaelu Edendamise Sihtasutus, kellega koostöös on ellu viidud mitmeid projekte maaelu maine parandamiseks.

Kokkuvõtteks

EPKK loomise üks eesmärke oli maaettevõtjate ühendamine ühiste taotluste elluviimiseks. Olulisel määral see

ka õnnestus, kuid erinevate huvigruppide liidrite soovid on olnud liiga sageli liig jäigad.

Kodumaise põllumajandustoodangu ja toidutoodete konkurentsivõime tõstmine ning turustamise edendamine on olnud EPKK töötajate põhilisi tegevusi. Eesti toidukaupade tutvustamine välismessidel, ettevõtjatele kontaktide ja sidemete loomine on aidanud meie kaubad Saksa, Vene, Läti, Soome, Rootsi, Ukraina jt turgudele. Siseturul on toidu kvaliteedi tõstmise projektid ja tarbija teavitamine suurendanud kodumaise toidu tarbimist ja sellega nii põllumajandustootja kui töötleja sissetulekuid.

Kõrvuti EL ühise põllumajanduspoliitika mõjudega on EPKK maaelu mainet tõstvad projektid aidanud parandada ühiskonna arusaamist maaelust ja põllumajandusest. Pärast Eesti ühinemist EL-ga on paranenud maaettevõtjate sotsiaalne ja majanduslik turvalisus, kuigi ebavõrdsus nn vanade liikmesriikide põllumeestega on suur.

Põllumajandus- ja toidusektoris toimub halastamatu tootmise kontsentreerumine. Kodumaiste ettevõtete arv väheneb ja paljud põllumajandusettevõtjad on juba eakad – vaja on noori ja haritud põllumehi. See seab Eesti toidusektorile ja põllumajandusorganisatsioonidele uued väljakutsed. Kodumaise toidusektori konkurentsivõime säilitamiseks on tihe koostöö põllumajandus- ja toiduettevõtete vahel vajalik ka tulevikus.

*Allikas: Ants Käärma,
Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda,
Eesti põllumajandus XX sajandil, III kd, Tallinn, 2009.*



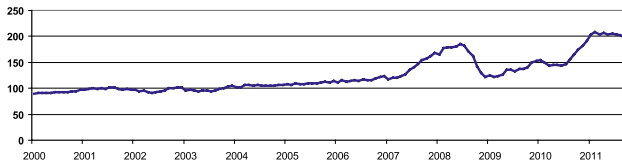
Toidu kvaliteedimärkide kätte andmine 1998 aastal.

Toidukaupade hinnatrendid Eestis ja maailmas

Eesti Konjunkturiinstituut, Marje Josing

1. Toidutoorme hinnad maailmaturgudel jätkasid 2011. aastal tõusu. FAO poolt avaldatav Food Price Index oli 2011. aasta septembris 32,3 punkti kõrgemal tasemel kui 2010. aasta septembris.

FAO Food Price Index (2002–2004=100)



2. Ka Eestis tõusid viimase aasta jooksul nii toidu tootja kui jaehinnad. Piima kokkuostuhind oli 2011. aasta augustis 0,324 eurot kilogramm ja see on 17,7% kõrgem aastatagusest hinnast.
3. Sealiha keskmine kokkuostuhind oli augustis 8,5% kõrgem kui aasta tagasi, veiste kokkuostuhind oli 10,9% kõrgem.
4. Teravilja kokkuostuhinnad oli enamasti tõusuteel. Nii oli toidunisu kokkuostuhind augustis 178.55 eurot/tonn (ligikaudu sama mis eelmisel aastal), söödaniis 174.82 eurot/tonn (kolmandiku võrra kõrgem). Toidurukki kokkuostuhind oli augustis 172.59 eurot/tonn, mis on 36,1% kallim kui aasta tagasi ja toiduodra hind on aastaga tõusnud 41,8% (hind augustis 172.58 euro/tonn).
5. Võrreldes eelmise aasta augustiga on enim tõusnud või ja joogipiima tööstusest väljamüügihind : plokkvõil 70%, väikepakendis võil 80%, kilepakendis 2,5% piimal 21%.
6. Võib rõõmustada, et tootjad ja töötajad on läbi hinnatõusu parandanud oma finantsolukorda, samas sööb võimaliku kasumi kasvu ära omakorda tootmissisendite hindade tõus.
7. Tarbijahinnad kokku on Eestis aastaga tõusnud septembri seisuga kokku 5,2%, kuid toidu hinnad sellest oluliselt kiiremini – 9,3%. Toit ja mootorikütus ongi olnud kaks kõige olulisemat inflatsiooni tagant tõukavat tegurit.
8. Aastaga on tarbija jaoks kallinenud enamik toidukaupu. Järgneval mõningaid üksikuid näiteid septembrikuu jaehindadest (EKI hinnavaatluse andmetel).

Kaup	Hind Eesti tava-kauplustes (€/kg või l)	Hinnamuutus %-des Sept 2011/sept 2010
Piim (2,5%, kile)	0.62	15,3
Hapukoor (20%, kile)	1.89	18,1
Kohvikoor (10%)	1.94	24,7
Või	7.66	19,1
Juust	7.64	11,8
Broiler (kohalik)	2.76	6,4
Hakkliha	4.54	6,2
Viinerid (lahtised)	3.61	12,5
Muna (M, kohalik, 10tk)	1.21	-4,9
Leib	1.66	12,8
Sai	1.57	13,3
Nisujahu	0.72	15,4
Kartul (lahtine)	0.49	11,8
Kapsas	0.26	-31,7
Porgand (lahtine)	0.32	-15,6
Tomat (kohalik)	1,39	-42,4
Õun (import)	1.40	21,5

(allikas Konjunkturiinstituudi väljaanne Hinnainfo nr. 8(186))

9. Eestis on võrreldes rikkamate riikidega elanike toidule minevate kulutuste osakaal tunduvalt suurem, nii mõjutab maailmaturul toimuv toidu hinna kallinemine meie tarbijaid tõsisemalt kui paljudes teistes riikides. Eestis läks leibkondadel 2010. a toidule 26% kulutustest.
10. Eesti eripära see, et toormeturul toimuvad trendid jõuavad kiiremini ja tugevamalt jaehindadesse kui arenenud riikides. Nii on Eurostati andmetel augustis Eesti toidu jaehindade tõus Euroopa kõige kiirem. Ka pikemas 6 aasta võrdluses on toidukaupade hinnatõus Eestis olnud märkimisväärne.

Toidukaupade jaehindade tõus Euroopas (%)

	2005/ 2011 aug	2010 aug/ 2011 aug, %
Euroala	13,9	2,6
Euroopa Liit	18,7	3,4
Belgia	19,0	2,4
Bulgaaria	44,9	8,1
Tšehhi	15,5	4,9
Taani	20,7	3,3
Saksamaa	13,4	2,8
Eesti	42,0	10,4
Iirimaa	3,8	1,4
Kreeka	16,2	2,7
Hispaania	14,6	1,6
Prantsusmaa	11,7	3,0
Itaalia	14,7	2,1
Küpros	27,7	2,3
Läti	55,0	8,4
Leedu	48,8	8,4
Luksemburg	17,8	2,6
Ungari	51,2	6,9
Malta	28,3	3,8
Holland	12,9	2,2
Austria	17,5	3,9
Poola	23,2	4,7
Portugal	7,6	1,4
Rumeenia	30,2	3,9
Sloveenia	26,9	3,5
Slovakkia	16,8	5,3
Soome	16,0	6,2
Rootsi	16,7	1,9
Suurbritannia	35,5	6,2
Island	59,1	5,5
Norra	13,0	-0,5
Šveits	-1,0	-3,2

11. Eesti kiirema hinnatõus taga on väga mitmeid põhjuseid.

- Eesti madalam hinnatase võrreldes enamarenenud riikidega, seega teatud hinnakonvergens on loomulik. Nii oli Eesti jaehindade tase 2010.a 75% Euroopa Liidu keskmisest ja toidu jaehindade tase 81% EL keskmisest. Meie lähiriikidest on Soomes toidu hinnatase 113%, Rootsis 116%, Lätis 83%, Leedus 72% ja Poolas 70% EL keskmisest.

- Eesti elanike ostuvõime on küll madal, kuid viimase 5–10 aasta lõikes on sissetulekud oluliselt kasvanud, seega on kasvanud ka nõudlus;
- Eesti turg on väike (sisseostukogused väikesed ja sisseostuhind seega sageli kallim ja volatiivsem);
- väiksem konkurent ja pakkumine turul, sest suurematel välisettevõtetel puudub sageli huvi väikese ja madala ostujõuga turu vastu;
- Eesti põllumeeste halvem konkurentsipositsioon, sest EL toetuste osas jäädakse vanadele EL riikidele oluliselt alla;
- maksude tõus Eestis – nii tõusis 2009. aastal käibemaksumäär ja Tallinnas lisandus 2010. aasta juulist müügimaks;
- kiirelt arenevatel Eesti ettevõtetel on suur investeerimisvajadus (laenud, liisingud);
- tootmise, teenindamise madalam efektiivsus ja suurem energiakulutus;
- ettevõtete väike kapitaliseeritus ja kasumlikkus, mis sunnib sisendihindade tõusu korral kohe ka jaehindu tõstma;
- madalam elanike asustihedus, mis tõstab logistika- ja kaubanduskulusid;
- Eesti põllumeeste madalam eurotoetuste tase kui vanades Euroopa riikides;
- jõukad ja kiiresti taastuvad naaberturud, kuhu meie tootjal on kasulik kõrgema hinnaga eksportida ning see tõstab siseturul pakkumise vähenemise tõttu jaehindu;
- tarbija väikesem informeeritus “mõistlikust ja tavapärasest” hinnast seoses üleminekuga eurole.

Viimastel kuudel on seoses maailmamajanduse suurenenud ebastabiilsusega ja ettevõtjate kindlustunde vähenemisega toormehindade tõus maailmaturul pidurdunud ja hinnad langenud. Ka Eestis septembris enamike toidukaupade jaehinnad võrreldes eelmise kuuga kas püüsid samal tasemel või natuke langesid ja toidu tarbijahinnaindeks alanen kuuga 0,1%.

Toidukaupade ostueelistused ja tarbimisharjumused 2010. aastal

Lia Lepane, Eesti Konjunktuuriinstituudi sotsioloog

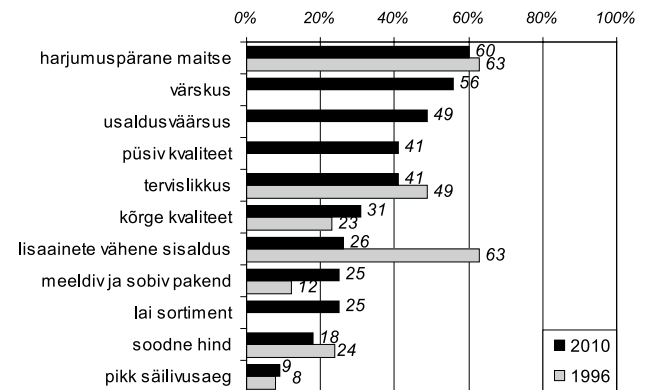
Tarbijad väärtustasid kodumaiseid toidukaupu, kuid tegelikke ostuotsuseid mõjutas eelkõige toidukauba hind ja püüdlused toidukauba tarbimise arvelt raha kokku hoida. 83% elanikest muutis toidukaupade ostu- ja tarbimisharjumusi, vaadates tähelepanelikult hindu ja ostes odavamalt. Tarbijagruppidel Eestis on erinevad ja sageli vastandlikud huvid. Toiduainete tarbimise tulevikusuundi hinnates näevad ühed arengut odavamate komponentidega toiduainete ja kiiresti valmivate toitute tarbimise suurenemise, teised aga tervisliku toidu ja mahetoidu tarbimise suurenemise suunas.

2010. aastat iseloomustasid majanduse elavnemine, jätkuv toiduainete hindade tõus nii maailmaturul kui Eestis, kõrge tööpuudus ja reaalpalka langus. Statistikaameti andmetel tõusis tarbijahinnaindeks 2010. aastal aastataguse keskmisega võrreldes 3,0%, kusjuures suuremateks mõjutajateks olid mootorikütuse, elektri, soojusenergia ja kütte kõrval toidu ja mittealkohoolsete jookide 3%-line kallinemine. Kas ja kuidas Eesti tarbijad sellises olukorras reageerisid ning milliseid muutusi tegid toidukaupade ostu- ja tarbimisharjumustes, seda uuris Eesti Konjunktuuriinstituut Põllumajandusministeeriumi tellimisel.

Kodumaine toidukaup on väärtustatud

Eesti toidukauba kuvand on püsinud aastaid väga positiivne – kodumaine toidukaup elanike ettekujutuses on värsked, harjumuspärase maitsega, usaldusväärne ja tervislik (vt joonis 1). Harjumuspärase maitse tõstab tarbijate silmis toodete usaldusväärust, et tegemist on just kodumaiste toodetega. Tootete tervislikkus, püsiv ja kõrge kvaliteet, lisaainete vähene sisaldus, meeldiv ja sobiv pakend, lai sortiment, soodne hind ja pikk säilivusaeg on omadused, mis elanike hinnangul on mõnikord kodumaistel toidukaupadel olemas ja mõnikord mitte. Tarbijad on seni pidanud kodumaist toitu ka alati tervislikuks, kuid tervislikkuse hinnang on langenud aastaga oluliselt (jah, alati – 41%, 2009. a oli see 46%).

Kodumaiste toidukaupade omadused 1996 ja 2010 (jah, alati – vastanute %)



Joonis 1. Kodumaiste toidukaupade omadused aastal 1996 ja 2010

Samuti arvavad tarbijad järjest harvemini, et kodumaised tooted sisaldavad vähe lisaaineid (jah, alati – 26%, 1996. a 63%). Lisaainete kasutamine kodumaistes toodetes, mis tarbijate hinnangul pole mitte vähene, on ilmselt üks tegur, mis on kahandanud elanike ettekujutust kodumaistest kui tervislikest toodetest. Lisaainete vähene sisaldus on olnud langussuunaline alates 1996. aastast.

Päritolumaajärgi eelistasid elanikud 2010. aastal ülekaalukalt kodumaiseid toidukaupu, kuid järjest suureneb tarbijate osakaal, kelle jaoks päritolumaad pole oluline. Kodumaiseid toidukaupu eelistas osta 66% vastanutest ja sissetoodud toidukaupu 1% vastanutest, 33% vastanutest ei pea aga toidukauba päritolumaad oluliseks (vt tabel 1). Kodumaiste toidu-kaupade eelistamise protsent langes märkimisväärselt, sest pered püüdsid toidukuludelt kokku hoida ja loobusid harjumuspärasest eelistusest, valides soodsama hinnaga tooteid. Kodumaiste toodete eelistamiseks ja ostmiseks ei piisa hetkel patriotismist. Hinna kõrval on tarbijate eelistusi mõjutanud sissetoodud toidukaupade soodne kvaliteedi ja hinna suhe ning jaekaupluste hinnatundlikumale tarbijale suunatud omamärgitooted. Viimaseid kasutavad kõik Eesti suuremad jaeketid üha suuremal määral, sest majandusurutus tõstis tarbijate hinnatundlikkust. Tarbijad tajuvad omamärgitooted kui odavat, valikuvõimalusi suurendavat ning ka meeldivat ja vajalikku alternatiivi, kuid on kahtleval positsioonil toodete usaldusvääruse ja kvaliteedi osas, ostes on raske kindel olla toote päritolus või tootjas. Kui tarbimiskogemus veenab tarbijat kaupluste

omamärgitoodete heas kvaliteedis ja maitses, siis võib tagasipöördumine kallimate kodumaiste margitoodete juurde osutuda raskeks.

Tabel 1. Toidukaupade eelistamine päritolu järgi (% vastanutest)

	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
kodumaised toidukaubad	73	75	78	80	85	83	87	87	77	79	75	73	70	70	66
importtoidukaubad	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	2	2	1
päritoluma pole oluline	26	24	21	20	14	17	12	13	22	20	25	26	28	28	33

Tarbijate hinnatundlikkus on kõrge

Elanike hinnatundlikkus püsib väga kõrge ja suhtelise vaesuse piir on nihkunud ülespoole, mis tähendab, et üha rohkem elanikke on pidanud rahalise olukorra tõttu oma ostueelistusi muutma. Toidukaupade ostu- ja tarbimisharjumusi muutis majandussurutise ja hinnatõusu tõttu 2010. aastal 83% elanikest, sh tunduvalt 23% ja mõningal määral 60%. Harjumusi ei muutnud vaid 17% vastanutest. Eelkõige tähendavad ostuharjumuste muutused seda, et hakati sagedamini vaatama toiduainete hindu (65% vastanutest) ja ostma odavamat toidukaupa (54%). 2010. aastal suurenes oluliselt elanike arv, kes ostsid odavamat toidukaupa, vähendasid ostetava toidu koguseid ja käisid harvemini toidupoes, ostsid talunikult kogu talve kartulivaru või muid saadusi ning hakkasid toidukulude üle täpsemat arvestust pidama. Täpse arvestuse pidamisega tegeles 15% elanikest, 67% teadis üldjoontes toidukulude suurust või suurusjärke, 17% ei olnud arvestust pidanud ja 1%-i teema ei huvitanud. Tarbijad, kes enne ei teadnud, kui palju nad kuus toidule kulutavad, hakkasid huvituma kulutustest.

Toitumisharjumuste muutused – kokkuhoid toidukuludelt

61% elanikest ostis soovikohast toidukaupa piirangutega, 11% ostis alati meelepärast toidukaupa, 14% ostis väga harva meelepärast ja 13% ei saanud üldse osta toitu soovikohaselt. Elanike endi hinnangul tarbisid nad enamikku toiduaineid (etteantud nimekirjas 34 igapäevast toiduainet) samal tasemel 2009. aastaga, tüüpiliselt vastati *tarbisin sama palju*. Erandiks olid veiseliha, lihast kulinaariatooted, kondiitritooted ja koogid, alkohoolsed joogid, suhkrut sisaldavad karastusjoogid, šokoladid ja šokolaadikommid, muud maiustused ja kommid ning jäätis, mille puhul oli kõige sagedamaks vastuseks *tarbisin vähem*. Leib, kartul, kanamunad ja köögiviljad olid kõige püsivama tarbimisega toiduainete rühmad,

kus harjumusi kõige vähem muudeti. Jätkus kokkuhoid praktiliselt kõigi toiduainete tarbimise arvelt, kõige rohkem aga liha, magusa ja kulinaariatoodete ning alkoholi ja karastusjookide ja mõnede piimatoodete (rõõsk koor, jäätis ja jogurtid) arvelt. Juustude osas tarbimist vähendati, kuid mitte hüppeliselt.

Sissetulekute suurus oli peamine toitumisharjumuste mõjutaja. Väikseima sissetulekuga (leibkonnaliikme kuu netosissetulek alla 128 €) peredes vähendati toiduainete tarbimist oluliselt rohkem võrreldes jõukamate peredega (leibkonnaliikme kuu netosissetulek üle 639 €). Vaesemates peredes vähendati eriti kondiitritoodete ja koogide, sinkide, šokolaadi, šokolaadikommide ja muude kommide, juustu, kohupiima ja kodujuustu, mahlade, keefri ja jogurtite tarbimist. Magusa kõrval piirati oluliselt tervisele vajalike piimatoodete tarbimist. Jõukamates peredes vähendati eelkõige kondiitritoodete ja koogide, vorstitudete, suhkrut sisaldavate karastusjookide, lihast kulinaariatoodete, kommide ja maiustuste ning müsli ja alkohoolsete jookide tarbimist. Suurendati aga puuviljade, linnuliha ja köögiviljade tarbimist. Suurema sissetulekuga tarbijate toiduvalik muutus tervislikumaks, kommide ja maiustuste asemel valiti menüüsse puuviljad ja lihatoodete asemel köögiviljad ja linnuliha.

Toiduainete tarbimise tulevikusuunad Eestis – odav, kiirestivalmistatav, tervislik ja mahe

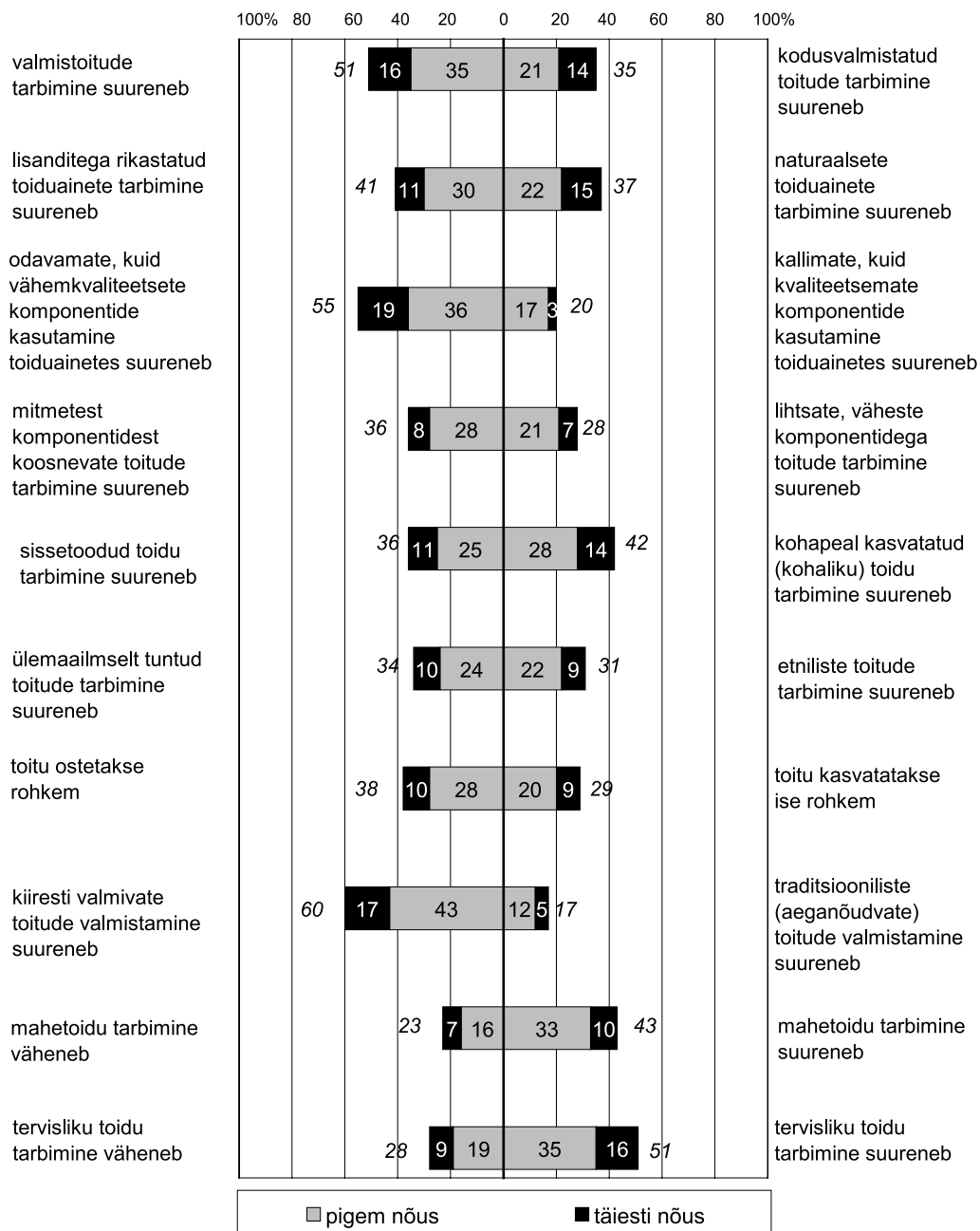
Toiduainete tarbimise suundi mõjutavad lihtsustatult kolm osapoolt: tarbijad oma valikutega, tootjad, kes reageerivad tarbijate vajadustele ja tegelevad tootearendusega ning kaubandus, kes kaht osapoolt vahendab. Eestis on tarbijagruppide huvid erinevad ja seetõttu nähti ka toiduainete tarbimise arengusuundi mõnevõrra erinevalt, hinnangud polariseerusid¹ vastandlikes suundades –

¹ Eesti tarbijate nägemuse väljaselgitamiseks, millises suunas areneb toiduainete tarbimine Eestis, paluti elanikel märkida skaalal, kui võrd nad nõustuvad esitatud vastandlike väidetega.

odavus/kiirus ja tervislikkus (vt joonis 2). Väga selgelt tajuti elanike poolt pikemas perspektiivis suunda kiiresti valmistatavate toitude pakkumise kasvule ja toiduainetes odavamate, kuid vähemkvaliteetsete komponentide kasutamisele. Teised elanike rühmad tajusid aga tervislikkuse trendi: suureneb nii tervisliku toidu kui mahetoidu tarbimine. Tarbijagruppide võimalused (sissetulekud) ja

teadlikkus (haridustase) on erinevad. Odavamad toiduained rahuldavad hinnatundlikumat tarbijat, suurema sissetulekuga tarbijad suunduvad aga kindlalt mahetoidu ja toidu tervislikkuse suunas. Ilmselt suureneb nii toidu ostmine kui ise kasvatamine, samuti kohaliku, Eestis kasvatatud toidu ja sissetoodud toidu tarbimine.

Millises suunas areneb teie hinnangul toiduainete tarbimine Eestis, millised on toidutrendid? (väidetega nõustujad, % vastanutest)



Joonis 2. Elanike hinnangud toiduainete tarbimise arengusuundadele Eestis

Ülevaade Eesti toiduainetööstusest 2010. aastal

Marje Mäger, Põllumajandusministeerium, Turu arendamise büroo

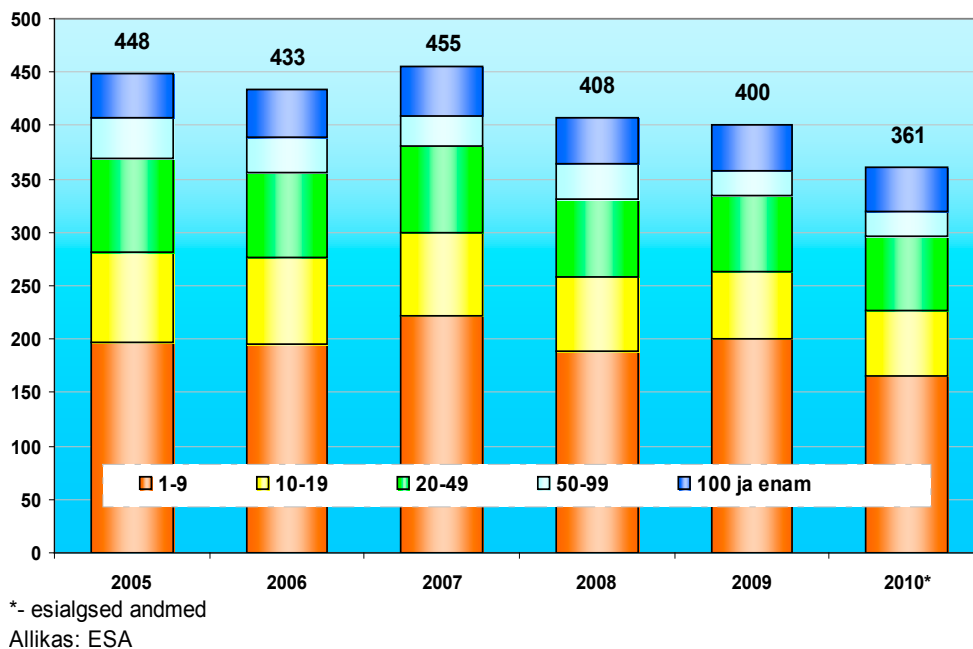
Toiduainetööstuse struktuur

Toiduainetööstuse (sh joogitööstus) osatähtsus Eesti sisemajanduse kogutoodangus on viimase paarikümne aastaga langenud, samuti on vähenenud toiduainetööstuse osa töötlevas tööstuses. Sellele vaatamata on toiduainetööstus pikaajaliste traditsioonidega ning üks olulisem haru Eesti töötlevas tööstuses, mis on suunatud eeskätt siseturu teenindamisele. Toiduainetööstus annab ligikaudu 2% Eesti sisemajanduse koguproduktist (SKP)

ja 8% tööstustoodangu ekspordist ning seal töötab umbes 4% hõivatutest.

Eesti Statistikaameti (ESA) esialgsetel andmetel tegutses toiduainetööstuses 2010. aastal 361 ettevõtet (ettevõtjat)¹, mis moodustas 7% töötleva tööstuse ettevõtetest. Võrreldes eelmise aastaga vähenes ettevõtete arv -10% ehk 39 ettevõtte võrra.

Joonis 1. Ettevõtete arv toiduainetööstuses töötajate arvu järgi, 2005 – 2010



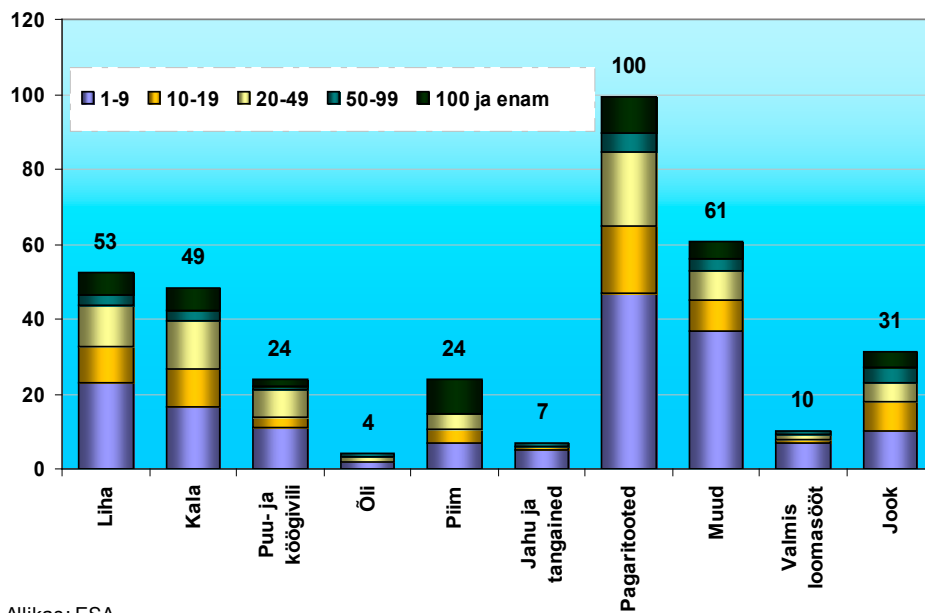
Viimaste aastate majanduslangus on puudutanud igas suuruses ettevõtteid, kuid kõige enam vähenes 2010. aastal eelneva aastaga võrreldes mikroettevõtete arv. Krediidinfo andmetel tõi majanduskriis kaasa maksuvõlgade ja maksehäiretega ettevõtete arvu järsu suurenmise, nõrgemate ettevõtete pankrotistumise. Toiduainetööstusettevõtetest peaaegu pooled (46%) olid mikroet-

tevõtted, kus töötas 1–9 inimest. Suuri, üle 100 töötajaga ettevõtteid, oli vaid 12%.

Kõige suurem oli ettevõtete arv pagaritööstuses, kus tegutses 100 ettevõtet. Kõige vähem oli ettevõtteid õlitööstuses (4 ettevõtet).

¹ Ettevõtted, mis olid aruandeperioodil finantsmajanduslikult aktiivsed (käive, kulud jne)

Joonis 2. Ettevõtete arv toiduainetööstuse sektorites, 2010

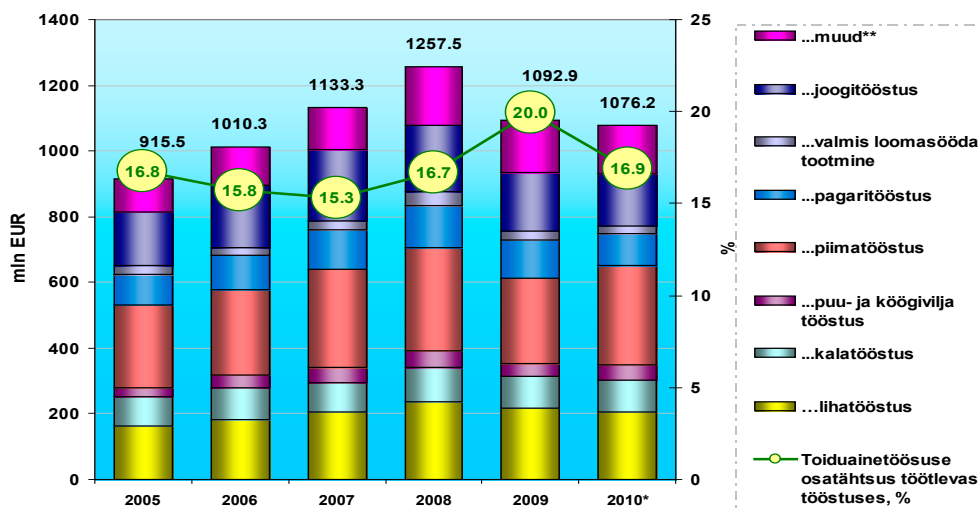


Allikas: ESA

Sügavam majanduskriis oli möödas ning majandus stabiliseerumas, kuid olukord 2010. aasta alguses oli endiselt raske ja alles aasta teisel poolel võis märgata tootmise elavnemist. Kuigi konjunktuuriinstituudi (EKI) tarbijate uuringute järgi tarbijate kindlustunde indikaator 2010. aastal paranes, oli endiselt suhteliselt kõrge töötuseta-se ja vähenenud sissetulekute tõttu sisenõudluse kasv piiratud ning majanduse elavnemine tulenes eeskätt välisõudluse paranemisest.

ESA kiirstatistika andmetel toodeti 2010. aastal toiduainetööstusettevõtete poolt kokku 1076,2 miljoni euro eest toodangut, mis moodustas töötleva tööstuse kogutoodangust 16,9%. Võrreldes eelneva aastaga vähenes toiduainetööstuse toodang ~2%. Suurima osa Eesti toiduainetööstuse toodangumahust annavad jätkuvalt piimatööstus (28%), liha- (19%) ja joogitööstus (15%).

Joonis 3. Toiduainetööstuse kogutoodang Eestis ja osatähtsus töötlevas tööstuses, 2005–2010



*- esialgsed andmed

**- sh õlitööstus; jahu ja tangainete tootmine

Allikas: ESA

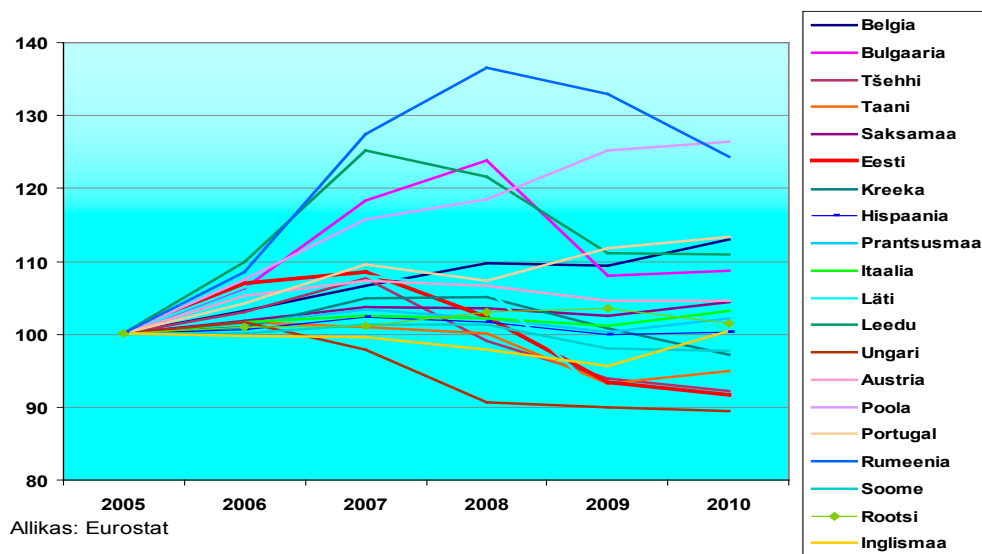
Üsna paljudes riikides, majanduse langusest tingituna, vähenes toodang 2008. – 2009. aastal, kuid 2010. aastal vähenemine pidurdus ning osades riikides mahud isegi pisut suurenesid. Kasutades reaalse tootmismahu

hindamiseks toodangu mahuindeksit, on näha, et vaatamata ekspordi kasvule jäid Eesti toiduainetööstuse tootmismahud 2010. aastal endiselt langusesse, sest sisenõudluse kasv ei toetanud piisavalt välisõudluse kas-

vu. Müügiimahtude kasvu pärssis ka toidukaupade kiire hinnatõus, mis tulenes tootmissisendite kallinemisest.

Võrreldes 2005. aastaga oli 2010. aastal Eesti toodangu mahuindeks 92%.

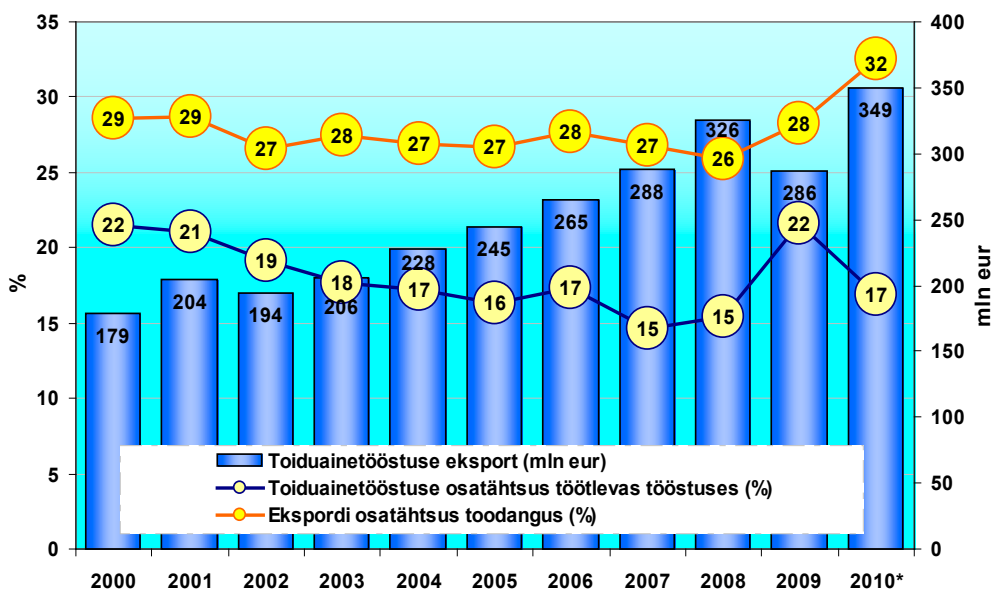
Joonis 4. Toiduaine- ja joogitööstuse toodangu mahuindeksid EL riikides (2005=100%), 2005 – 2010



Kuna tootmine ületab siseturu nõudluse, siis sõltub toiduainetööstuse areng paljuski ekspordist – kas suudetakse suurendada eksporttoodangu mahtu ja siseneda uutele turgudele. Eesti ekspordi eelisteks on pikaajalised traditsioonid toiduainete tootmisel ning loodusliku ja ökoloogiliselt puhta toorme kasutamine.

Maailma majanduse stabiliseerumise tulemusel välisnõudlus suurenes ning eksport hakkas kasvama. Toiduainetööstus eksportis 2010. aastal 394 miljoni euro eest toodangut ehk 22% rohkem kui eelneval aastal. Vaatamata madalale võrdlusbaasile oli ekspordi kasv märkimisväärne, kuna ületas ka kriisieelse ekspordiväärtuse. Toiduainetööstuse ekspordi osatähtsus toodangu müügis oli 2010. aastal 32,5%, suurenedes aastaga 4,2%.

Joonis 5. Toiduainetööstuse eksport ja osatähtsus toodangus; toiduainetööstuse osatähtsus töötlevas tööstuses, 2000 – 2010



*- kiirstatistika andmed

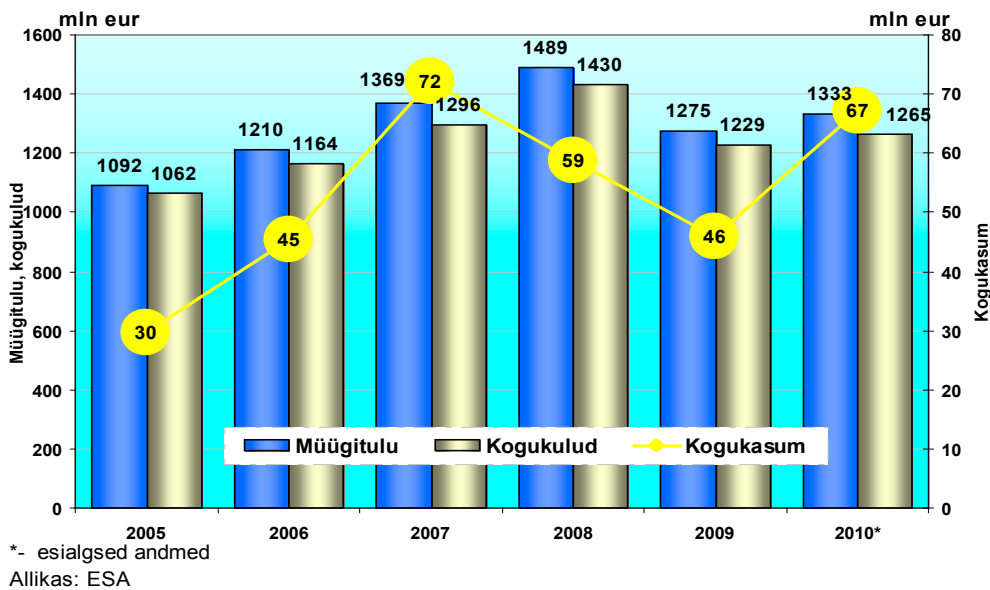
Allikas: ESA

Kõige suurem osatähtsus toiduainetööstuse toodangu ekspordis oli piimasektoril (33%), järgnes kalasektor (21%). Kõige väiksema panuse toiduainetööstuse ekspordis andsid pagaritööstus (2%) ning valmis lõomasööda tootjad (1%).

ESA kiirstatistika andmetel oli toiduainetööstuse müügitulu 2010. aastal 1,3 miljardit eurot s.o 4,5% rohkem kui eelneval aastal. Toiduainetööstus andis 2010. aastal

17,4% töötleva tööstuse müügitulust. Sisendite hinnatõusu tulemusel 2010. aastal kogukulud tõusid (+3%). Kuna müügitulu kasv ületas kulude suurenemise, siis kasvas toiduainetööstuse 2010. aasta kasum 47% võrreldes eelneva aastaga. Toiduainetööstuse kogukasum 2010. aastal oli 67,1 miljonit eurot. Toiduainetööstuse kogukasumi osatähtsus müügitulus oli 5,0% s.o ~3 protsendipunkti madalam töötleva tööstuse kogurentaablusest.

Joonis 6. Toiduainetööstuse müügitulu, kogukulu ja -kasum, 2005–2010

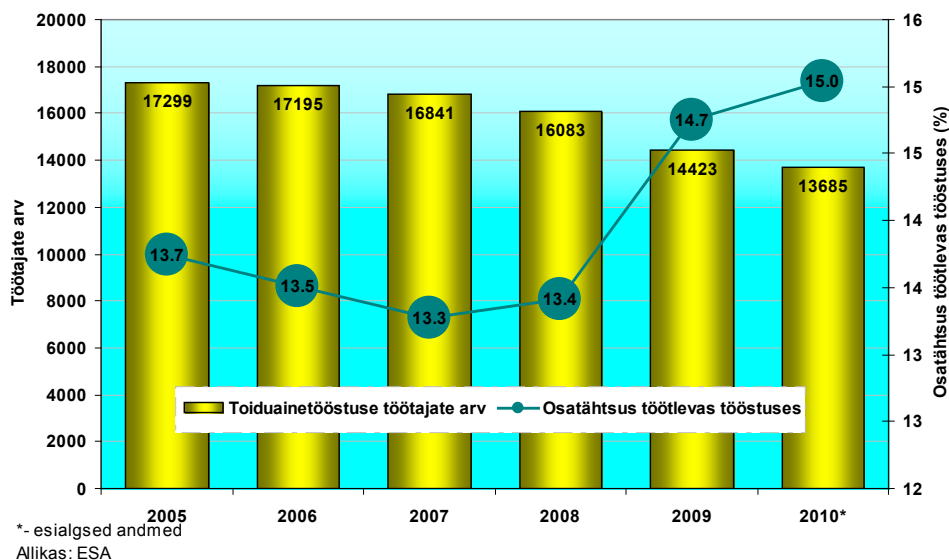


Kuigi toiduainetööstuse toodangumaht on viimasel kümnendil märgatavalt tõusnud, siis tootmise moderniseerimise ja vähem konkurentsivõimeliste ettevõtete sulgemise tõttu on toiduainetööstuse ettevõtete ja seal hõivatute arv vähenenud. Esimene suurem tööhõive langus toimus 2003.–2004. Aastal, st vahetult enne ja pärast ELiga liitumist. See oli seotud nende ettevõtete sulgemisega, mis ei olnud suutelised tootmistingimusi ELi hügieeninõuetega vastavusse viima. Lisaks sellele toimus 2009. aastal majanduslangusest tulenev tootmise koonduimine, mis vähendas tööhõivet veelgi.

Kiirstatistika andmetel oli 2010. aastal toiduainetööstuse ettevõtetes hõivatud keskmiselt 13685 inimest. Neist 3059 töötas pagari- ja kondiitritööstuses, 2875 lihasektoris, 2170 piimasektoris, 1637 kalasektoris ja 1438 joogitööstuses. Teistes toiduainetööstuse sektorites jäi töötajate arv alla tuhande. Töötajate arv vähenes 2010. aastal võrreldes eelneva aastaga 5,1%.

ESA kiirstatistika andmetel oli keskmine brutopalk toiduainetööstuses 2010. aastal 691,2 eurot, kuid sektorite lõikes oli palgatase väga erinev. Kõige kõrgemad palgad olid valmis loomasööta (946,0 eurot) ning jahu ja tangaineid (891,5 eurot) tootvates ettevõtetes st ettevõtetes, kus toodeti kõige enam lisandväärtust hõivatute kohta. Madalaimad palgad olid 2010. aastal pagari- ja makaronitooteid valmistavates ettevõtetes (556,1 eurot).

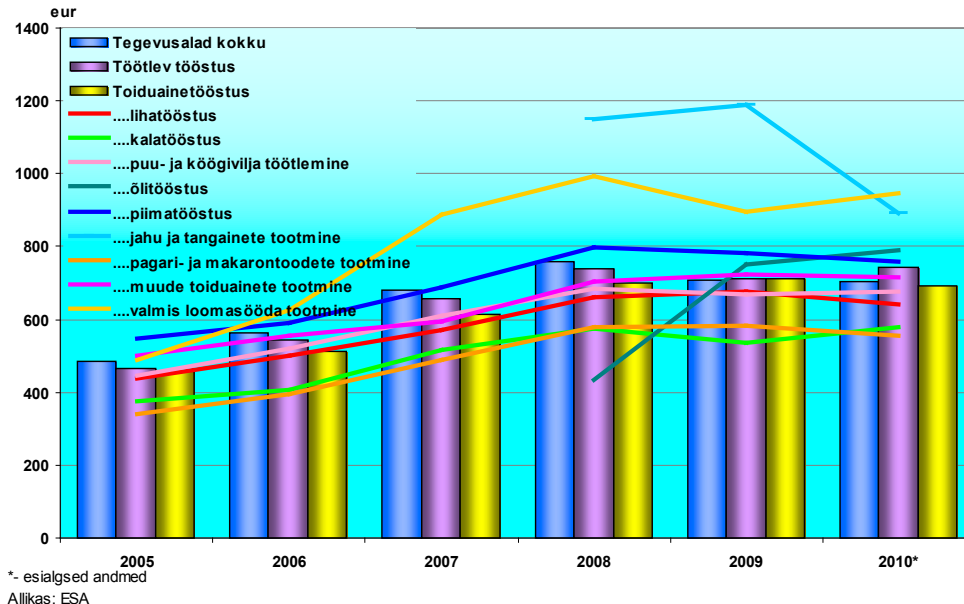
Joonis 7. Töötajate arv toiduainetööstuses ning osatähtsus töötlevas tööstuses, 2005–2010



Aastaid on olnud suur lõhe toiduainetööstuse, töötleva tööstuse ja Eesti keskmise palgataseme vahel. 2009. aastal palgatasemed ühtlustusid, mis tulenes ilmselt sellest, et toiduainetööstust mõjutas majanduskriis natuke lee-

bemalt kui teisi tööstusharusid. Majanduskriisijärgselt on taas toiduainetööstuse palgad jäänud maha nii töötleva tööstuse kui ka Eesti keskmisest palgatasemest.

Joonis 8. Keskmine palk toiduainetööstuses sektorite lõikes, 2005 – 2010

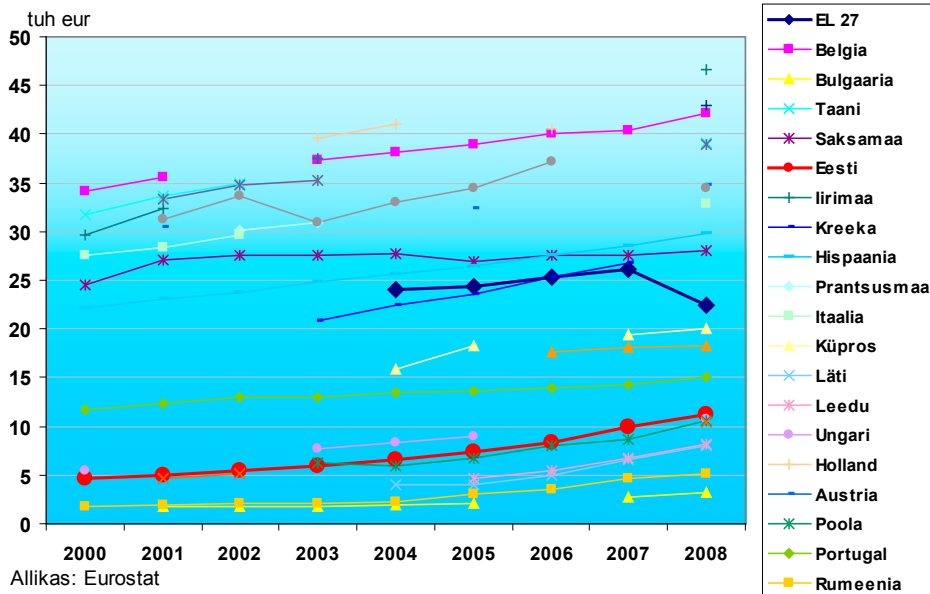


Eesti toiduainetööstuses tööjõukulu töötaja kohta oli 2004. aastal 3,6 korda madalam EL 27 liikmesriigi keskmisest. ELiga liitumisega alguse saanud palgatasemete ühtlustumine ja eriti viimaste aastate siseturu kiire kasvu toel on toimunud tööjõukulude märgatav tõus.

2008. aastal oli Eestis keskmine tööjõukulu töötaja kohta 11,3 tuhat eurot aastas st 2004. aastaga võrreldes tõusid

tööjõukulud üle 70%. Tootmiskulude (sh tööjõukulude) tõus suurendab otseselt Eesti ettevõtete poolt müüdavate kaupade hindasid. Ühelt poolt on hinnatõusu tõttu raske kaupa eksportida ja teiselt poolt on Eesti toiduainetööstuse olulisematel konkurentidel – Poolas, Leedus, Lätis, tööjõukulud väiksemad ja seetõttu omavad nad teatud turueelist.

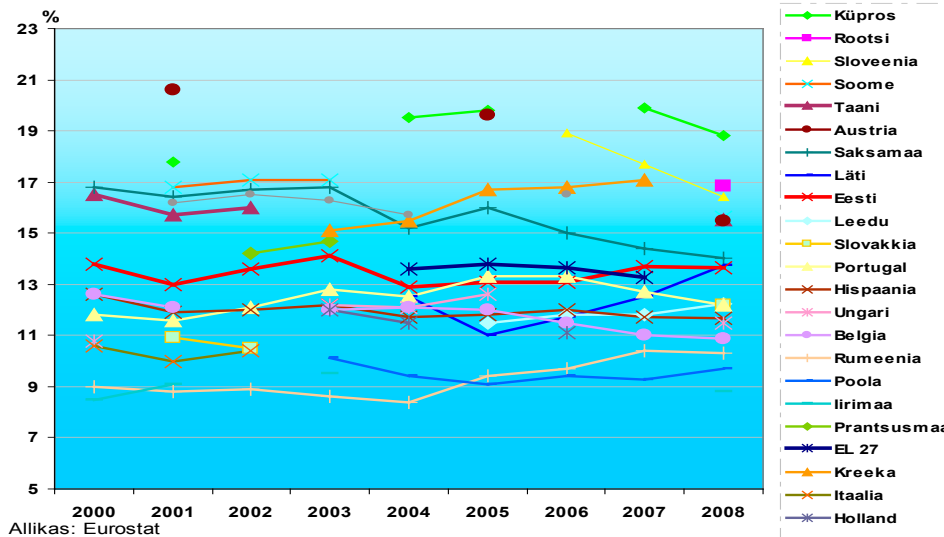
Joonis 9. Keskised tööjõukulud töötaja kohta (aastas) toiduainete- ja joogitööstuses EL liikmesriikides, 2000 – 2008



EL 27 toiduainetööstuses oli 2008. aastal keskmine tööjõukulude osatähtsus toodangus 13,6%. Selle näitaja osas on Eesti toiduainetööstus üsna lähedal EL keskmisele.

Naaberriikidega võrreldes on Eestis tööjõukulu osatähtsus toodangus väiksem kui Soomes ja Lätis, samal ajal suurem kui Leedus.

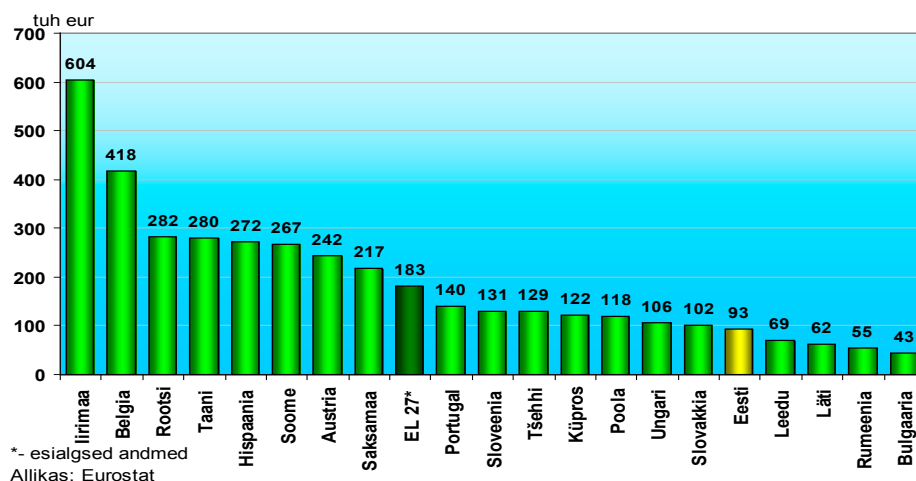
Joonis 10. Tööjõukulude osatähtsus toodangus toiduainete- ja joogitööstuses EL liikmesriikides (%), 2000 – 2008



Majanduse konkurentsivõime sõltub tootlikkusest ning majanduskasvu allikaks on eelkõige tootlikkuse kasv. Kasvavate tööjõukulude tingimustes on tootlikkuse suurenemine vajalik eeltingimus kvaliteetsete toodete tootmiseks konkurentsivõimelise hinnaga.

Eesti toiduainetööstuse tootlikkus müügitulu alusel oli 2010. aastal 93 tuhat eurot ehk ~2 korda madalam EL 27 riikide keskmisest. Lähinaabritega võrreldes on tootlikkus ~3 korda väiksem, kuid Leedu ja Lätiga võrreldes on Eestis tootlikkus natuke suurem. Kuigi aasta-aastalt on Eestis tootlikkus müügitulu alusel kasvanud, ei ole see olnud piisav EL 27 riikide keskmisele tasemele jõudmiseks.

Joonis 11. Müügitulu töötaja kohta EL liikmesriikides, 2008



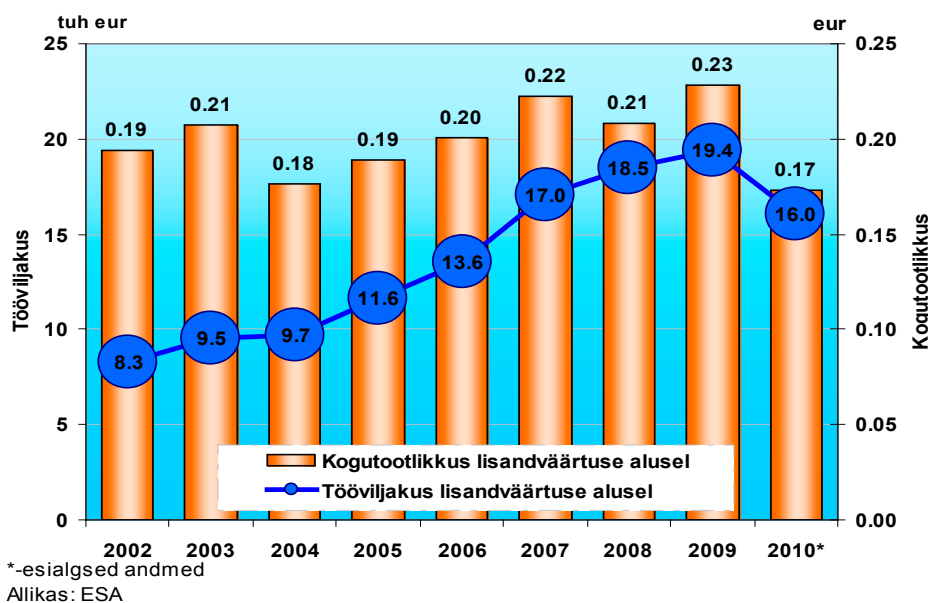
Toiduainetööstuse loodud puhas lisandväärtus oli esialgsel andmel 2010. aastal 219,4 miljonit eurot. Kulude suurenemise tulemusel vähenes lisandväärtus 2010. aastal eelneva aastaga võrreldes 22%, seda eelkõige pagari- tööstuse poolt toodetud lisandväärtuse vähenemise tõttu. Kuigi tööjõukulud vähenesid, suurenesid kulutused toorainele, energiale ja kütusele.

Protsentuaalselt suurim lisandväärtuse kasv oli perioodil 2006–2007, kui lisandväärtus suurenes 15–20% aastas. Siis oli tootlikkuse kasvu mootoriks sisetarbimine, mis tulenes odavast laenurahast tingitud nõudluse suurenemisest. Majanduslanguse- aegne sisetulekute vähenemine ja kõrge töötuse määr vähendasid sisenõudlust, kuid 2010. aastal hakkas nõrgenenud sisenõudluse ase-

mel toetama lisandväärtuse kasvu eksport.

Eesti toiduainetööstuse efektiivsus suurenes kiiresti alates 2005. aastast. Kasvasid nii lisandväärtus hõivatu kohta (tööviljakus) kui ka kogutootlikkus. Majanduskriisist tulenevalt 2008. aastal kogutootlikkus vähenes, kuid töötajate arvu olulise vähendamise tulemusel jätkas tööviljakus kasvu. 2009. aastal jätkus nii tööviljakuse kui ka kogutootlikkuse kasv, kuni 2010. aastal sisendite hinnatõus viis kogukulud nii kõrgele, et sellele järgnes nii tööviljakuse kui ka kogutootlikkuse langus. Toiduainetööstuse kogutootlikkus lisandväärtuse alusel oli 2010. aastal 0,17 eurot ning loodi 16 tuhat eurot lisandväärtust töötaja kohta. Võrreldes eelmise aastaga langes kogutootlikkus 24% ning tööviljakus 17%.

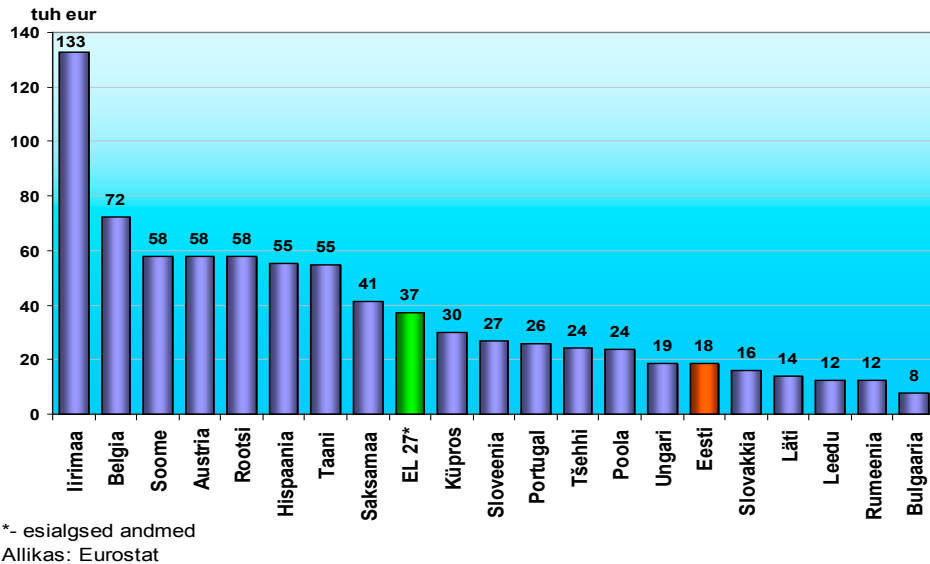
Joonis 12. Lisandväärtus töötaja kohta ja kogutootlikkus toiduainetööstuses, 2002–2010



Kuigi Eestis loodav lisandväärtus töötaja kohta on viimastel aastatel oluliselt kasvanud, on see veel kaugel maas EL 27 keskmisest, moodustades sellest vaid ~50%. 2008. aastal toodeti Eesti toiduainetööstuses lisandväärtust

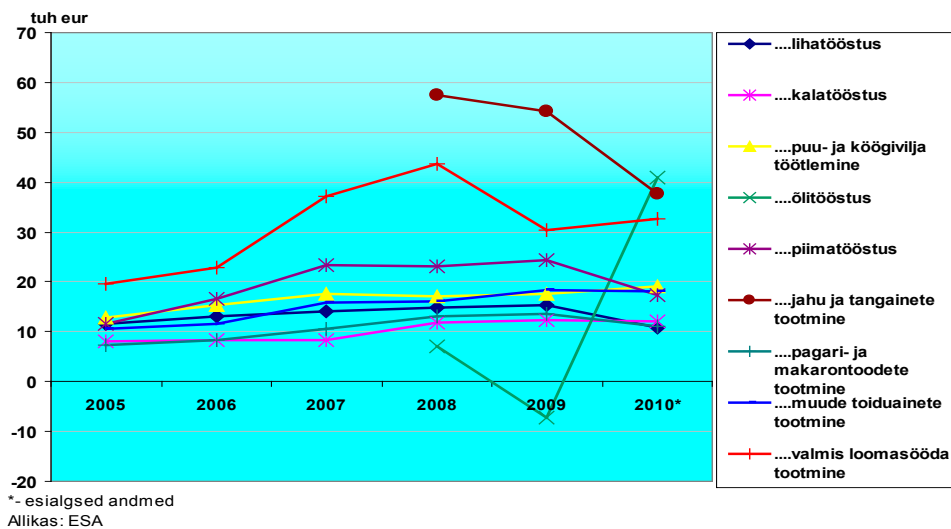
töötaja kohta aastas 18 tuhat eurot ehk 25,7% rohkem eelneva aastaga võrreldes. Võrreldes 2004. aastaga oli vahe ELi keskmisega vähenenud 2008. aastaks ligi 25 protsendipunkti.

Joonis 13. Toiduainete- ja joogitööstuse lisandväärtus töötaja kohta (aastas) EL liikmesriikides, 2008



Sektorite lõikes oli lisandväärtus töötaja kohta kõige suurem õlitööstuses, kus toodeti 2010. aastal 40,8 tuhat eurot lisandväärtust töötaja kohta.

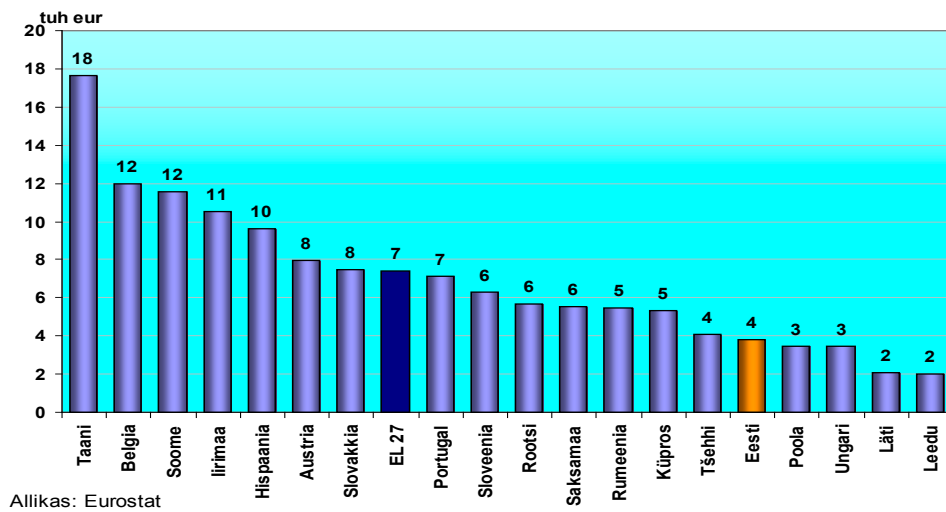
Joonis 14. Eesti toiduainetööstuses toodetud lisandväärtus töötaja kohta, 2005–2010



Tööviljakuse suurenemine sõltub tööjõu kvaliteedist, sest haritud ja heade tööoskustega töölised suudavad tootlikumalt töötada. Olulisteks tööviljakust mõjutavateks teguriteks on ka uute seadmete ning tootmistehnoloogia kasutuselevõtt.

2009. aasta esialgsetel andmetel tehti EL 27 riikides keskmiselt 7 tuhat eurot investeringuid töötaja kohta aastas. Eestis on see näitaja oluliselt väiksem. Eestis tehti 2009. aastal investeringuid töötaja kohta 4 tuhat eurot aastas. Lähiriikidega võrreldes tehti Eestis investeringuid töötaja kohta 3 korda vähem kui Soomes, samas 2 korda rohkem kui Lätis ja Leedus.

Joonis 15. Toidu- ja joogitööstuse investeeringud töötaja kohta EL liikmesriikides, 2009

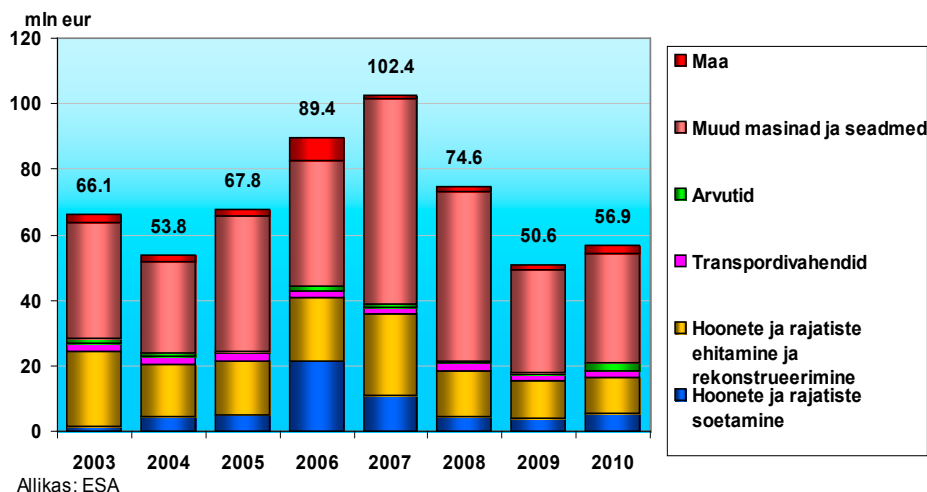


Majanduslangusest tingitult vähenes 2008. – 2009. aastal pankade võime investeeringuid finantseerida, mis omakorda muutis investeeringute tegemise kallimaks ning vähendas nende mahtu. Sise- ja välisnõudluse elavnemine andis 2010. aastal taas ettevõtetele kindlust investeerida tootmisvõimsustesse, mille tulemusel investeeringumahud kasvasid, kuigi jäid oluliselt väiksemaks majanduskriisi-eelsest tasemest.

ESA kiirstatistika andmetel tehti toiduainetööstuses 2010. aastal 56,9 miljoni euro eest investeeringuid.

Võrreldes eelneva aastaga suurenesid investeeringud materiaalsesse põhivarasse 12,5% ehk 6,3 miljonit eurot. Kõige rohkem investeeriti 2010. aastal masinatesse ja seadmetesse, kokku 33,5 miljoni euro väärtuses, mis moodustas kogu materiaalsesse põhivarasse tehtud investeeringutest ~58%. Hoonete ja rajatiste ehitamise ja rekonstrueerimisse investeeriti 11 miljonit eurot (19%), hoonete ja rajatiste soetamise 5,3 miljonit eurot (10%), maasse 2,6 miljonit eurot (5%), transpordivahenditesse 2,3 miljonit eurot (4%) ning arvutitesse 2,2 miljonit eurot (4%).

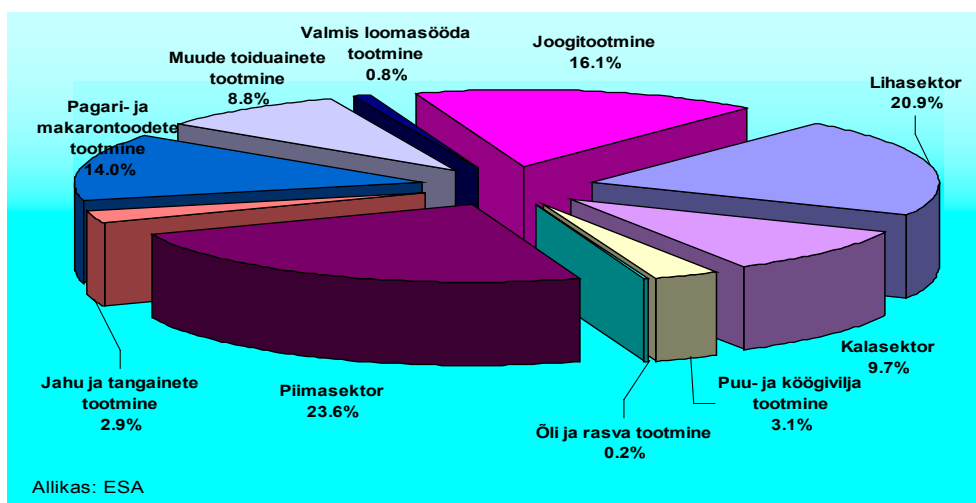
Joonis 16. Toiduainetööstuse investeeringud materiaalsesse põhivarasse, 2003 – 2010



Võrreldes eelmise aastaga suurenesid 2010. aastal kõige enam investeeringud arvutitesse (~4 korda) ja maasse (2,2 korda). Veel suurenesid investeeringud hoonete ja rajatiste soetamise (26,5%), transpordivahenditesse (20,4%) ning muudesse masinatesse ja seadmetesse (6%), vähenesid aga hoonete ja rajatiste ehitamise ja

rekonstrueerimisse (-2%).

Vaadates investeeringuid sektorite lõikes, siis toiduainetööstuses investeerisid 2010. aastal kõige enam piima- (13,4 miljonit eurot) ja lihasektor (11,9 miljonit eurot).

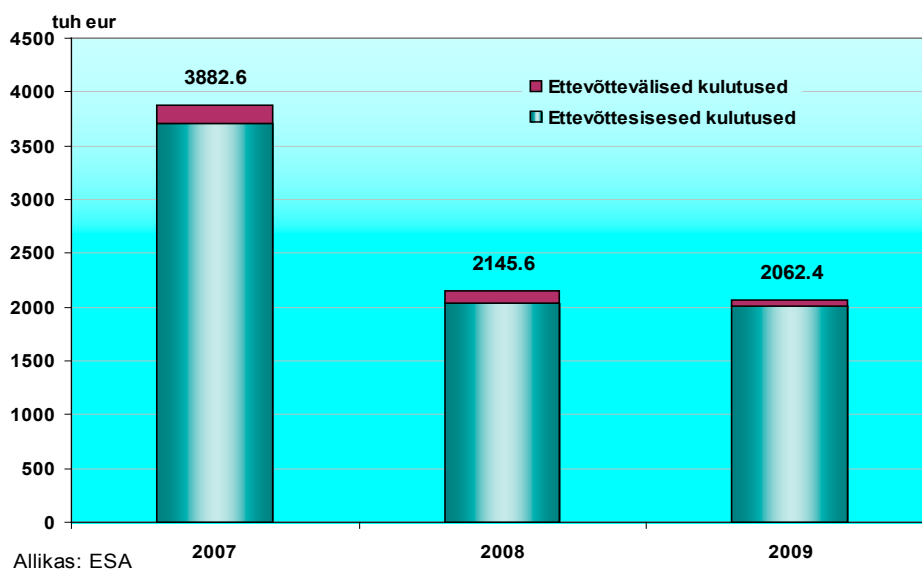
Joonis 17. Investeeringud materiaalsesse põhivarasse sektorite lõikes (%), 2010

Investeeringutega tehnoloogilistesse uuendustesse peab kaasnema töötajate teadmiste ja oskuste ettevõtete vajadustega vastavusse viimine. Inimressursi arendamisest suunatavad investeeringud nõuavad ettevõtjalt suurt ressursikulu, samas on tegu riskantse rahapaigutusega, sest omandatud teadmiste ja oskuste näol ei ole tegemist likviidse varaga.

Teadus- ja arendustegevus on konkurentsivõime seisukohalt väga suure tähtsusega. Pidevast välisinvesteeringute sissevoolust sõltuv ja suhteliselt väikese lisandväärtusega allhanketööl spetsialiseeruv majandus on väga vastuvõtlik välistele finants-šokkidele. Ilma uuendussuutlikkuse, tootearenduse ja uute teaduslahenduste rakendamiseta ei saa me tulevikus rääkida suuremast ekspordivõimekusest ja kasvanud lisandväärtusest. Elatustase-

me ühtlustamiseks Euroopa keskmisega peaks arendama innovatsioonipõhist majandusmudelit, mis suurendaks märkimisväärselt inimese kohta toodetavat lisandväärtust ja ühtlasi muudaks Eesti tehnoloogia importijast uute lahenduste loojaks.

Toiduainetööstuse teadus- ja arendustegevuse ettevõttesisesed kulutused 2009. aastal olid 2,1 miljonit eurot. Võrreldes eelneva aastaga vähenesid ettevõttesisesed kulutused teadus- ja arendustegevusele 3,9% ehk 83,2 tuhat eurot. Toiduainetööstuse poolt tehtud investeeringud ettevõttesisesesse teadus- ja arendustegevusse moodustasid 10,5% kogu töötleva tööstuse vastavatest kulutustest ehk siis 1,2 protsendipunkti vähem kui eelneval aastal.

Joonis 18. Toiduainetööstuse kulutused teadus- ja arendustegevusele, 2007 – 2009

Ettevõtteväliseid kulutusi ehk teadusasutustelt tellitud töid tehti toiduainetööstuses 2009. aastal 4,7 tuhande euro eest, mida oli üle kahe korra (-54,8 tuhat eurot) vähem eelmise aastaga võrreldes. Kogu töötleva tööstuse ettevõttevälisest teadus- ja arendustegevuse kulutustest moodustasid toiduainetööstuse poolt tehtud kulutused 3,2% ehk 0,3 protsendipunkti vähem kui eelneval aastal.

Võrreldes teiste EL riikidega on teadus- ja arendustegevuse kulutused Eestis tagasihoidlikud, jäädes lisandväärtuse suhtes 0,1% ja 0,5% vahele. 2007. aastal olid Eestis teadus- ja arendustegevuse kulutused lisandväärtuse suhtes 0,2%, samal ajal Hispaanias 0,9%, Saksamaal 0,8%.

Investeeringisaktiivsus ei ole saavutanud kriisieelset taset, kuid suur huvi riigi poolt pakutavate toetusmeetmete suhtes tõestab ettevõtete soovi investeerida.

Alates 2008. aastast kuni 2013. aastani makstakse põllumajandustoodetele ja mittepuidulistele metsasaadustele lisandväärtuse andmise investeeringutoetust (meede 1.6) Eesti maaelu arengukava 2007–2013 alusel Maaelu Arengu Euroopa Põllumajandusfondist (EAFRD).

Meetme eelarve on 42,1 miljonit eurot. Aastatel 2007–2010 on määratud toetusi 14 miljonit eurot, millest välja on makstud 6 miljonit.

Innovatsioonivõime üks indikaatoreid on ettevõtete kulutused teadus- ja arendustegevusele. Eesti arengu seisukohalt on oluline tööstusliku tootmise suurendamine. Jätkusuutliku majandusarengu alus on konkurentsivõimeline teadmispõhine majandamine. Kuid ettevõtetal ei ole piisavalt jõudu, energiat ja ressursse, et tegeleda teadus- ja arendustööga.

Praegu on üheks teadus- ja arendustegevuse takistavaks teguriks olnud vähene teaduse- ja arendustegevuse alane koostöö teadus- ja ettevõtlussektori vahel. Koostöö ergutamiseks makstakse alates 2010. aastast põllumajandus- ja toidusektoris ning metsandussektoris uute toodete ja töötlemisviiside ning tehnoloogiate arendamise alase koostöö tegemise toetust (meede 1.7.1) Eesti maaelu arengukava 2007–2013 alusel Maaelu Arengu Euroopa Põllumajandusfondist (EAFRD).

Toetus on suunatud innovatsiooni ning teadus- ja arendustegevuse soodustamisele, uute kõrge müügi- ja ekspordipotentsiaaliga toodete väljatöötamisele ning toiduainete kvaliteedi tõstmiseks ja tooraine kvaliteedi parandamiseks. Meetme eelarve on 22,3 miljonit eurot ning 2010. aastal määrati toetust 200,3 tuhat eurot.



Kas eestlane jääb eelistama eestimaist?

Ruue Šank, Eesti alaline esindaja Maaeluse ja Põllumajanduse Organisatsioonis (FAO)

See oleks hea küsimus Eesti Konjunktuuriinstituudile, kes on eestimaise eelistamist toidutoodetes mõõtnud alates 1996. kuni 2011. aastani ja teinud seda sama meetodika järgi. Eestimaise toidu turupositsiooni aga on jälgitud alates 1994. aastast (vt. 10 Years of Estonian Agricultural and Food Market, EKI, Tallinn 2006). Prognoosimist pole küll otseselt tellitud, aga kogutud materjal peaks seda võimaldama.

Kõigepealt tuleb muidugi vahet teha selle vahel, mida inimesed ütlevad end eelistavat ja tegeliku ostukäitumise vahel. Päris kokku need ilmselt ei lähe, kuigi väga palju lahku ka mitte. Küll aga on eelistamine nii lubadusena kui tegeliku ostukäitumise alusel teinud läbi päris huvitava arengu.

Eestimaise tarbijapoolne eelistus oli esimesel mõõtmis- hetkel 1996. aastal 73% ja kasvas Euroopa Liiduga liitumiseajal aeglaselt, kuid kindlalt väga kõrge 87%-ni 2003. aastal. Liitumise järel on eelistus näidanud vähi- käiku ja viimasel mõõtmisel 2010. aastal oli see langenud 66%-ni.

Eestimaise tegelik osakaal ostukorvis varieerub tooteti väga tugevalt. Näiteks piim, või, must leib, värske sea- ja veiseliha, vorstid jpm. on hoidnud pea kogu jälgitud aja jooksul ligi 100%-st positsiooni. Suured tõusjad on olnud jäätised 49-lt (1995) 84%-ni (2010), jogurtid 40%-lt (1995) 89%-le (2010). Mõned tooted, nagu näiteks linnuliha (1995 – 69%, 1998 – 35%, 2010 – 74%) ja sulatatud juust (1995 – 75%, 2004 – 31% ja 2010 – 64%) on teinud läbi tugeva languse ja siiski oma esialgse positsiooni enam-vähem taastanud. Siiski on olnud ka selgeid langetajaid, nagu näiteks küpsised (1995 – 40%, 1997 – 29%, 2010 – 25%). Üheks oluliseks tõusuteguriks on kindlasti olnud tohutu sortimendi laius, mis on küllap üks omalaadne maailmarekord nii väikese rahvaarvu kohta. Näiteks kodumaise jäätise sortiment laienes 3-lt nimetuselt 1995. aastal 73-le nimetusele 2010. aastal.

Tulevikust rääkides tuleb aga vaadata, mida arvavad tulevased tarbijad. Nagu ütleb põlluministeeriumi kaubandusosakonna asejuhataja Ene Maadvere, kes on Põllumajandusministeeriumi poolt tellitud turu-uuringute tellija esindaja, on sellekohased trendid muret tekitavad. Noored tarbijad (uuringus küsitletud vanusegrupp 18 – 30-aastased) on kogu mõõdetud perioodi (1996–2010) vältel olnud keskmisest vähem eestimaist eelistavad. Kõige suurem vahe oli siin muide 1996. aastal – lausa

15 protsendipunkti ja kõige väiksem 2003. aastal – vaid 3 protsendipunkti. Alates liitumisest EL-ga on aga noorte eelistus vähenenud ja 2010. aastal on see vaevalt üle poole – 54%, jäädes keskmisest 12 protsendipunkti võrra alla.

Oluline oleks vaadata, miks eestimaist eelistatakse. Peamiste argumentidena tuuakse esile harjumuspärast maitset, värskest, usaldusvärsust, aga ka kõrget kvaliteeti. Tegemist ei ole pelgalt patriotismist kantud eelistustega, vaid see eeldab ikka kindlaid maitseomadusi ja kvaliteeditaset. Muidugi on üks oluline faktor hind, mis annab ennast eriti tunda majanduskriisi ajal. Osa viimaste aastate eelistuste langusest võib ilmselt selle arvele kirjutada.

Muidugi kerkib selle temaatikaga seoses esile küsimus, mis üldse on eestimaine. EKI on oma uurimuste tulemusi tutvustades esile toonud kahte väga olulist aspekti. Ühelt poolt on üha keerulisem kindlaks teha, kas tegemist on üldse eestimaise tootega, kuigi tegemist võib olla harjumuspärase tootega. Välisinvestorite kätte läinud tootmis- sed on tihti suuremal Balti taustal ja eestipärase nimega toodet võidakse toota hoopis omanikfirma teises tehases, mis asub Lätis või Leedus. Teisalt on üha keerulisem tootemärgistuse kaudu teada saada, millega üldse tegemist. Suitsupakiga on jõutud niikaugele, et kõige olulisem on suures kirjas, muude toidutoodete puhul peavad isegi teadjad pikalt luubiga uurima, et teada saada, mis tootega tegu ja kus toodetud. Esineb ka intellektuaalse oman- di avalikku vargust, kus epigoon-toode on äravahetami- seni sarnane pikka traditsiooni omava brändiga. Kahjuks pole meie õigussüsteem veel siin jõuliseks sekkumiseks valmis. Probleem pole muidugi ainult Eesti oma. Itaalia toidutootjad väidavad näiteks, et Itaaliast pärit toodetena müüakse maha 4 korda rohkem toidukaupa, kui seda Itaalias toodetakse. Paar pidepunkti siiski võiksid aluseks olla. Näiteks tollimaksusüsteemi mõistes saab toode mingi riigi päritolu, kui vähemalt 50% väärtusest on selles riigis lisatud. See on nii-öelda bürokraatlik lähenemine. Tavaline tarbija peab eestimaiseks seda, mis tundub eesti maitsele (köögile) tüüpiline.

Mis on eesti toit? See küsimus on endiselt vastamata või õigupoolest on sellele küsimusele endiselt palju vastuseid ja vastajate seas on üksmeel visa tulema. Mõned aastad tagasi tellis põllumajandusministeerium vastava töö Tartu Ülikooli semiootikutelt, kes pakkusid rea huvitavaid lähenemisi. Eesti toidule võiks ju vaadata mitte

ainult tooraine päritolu seisukohalt, vaid ka näiteks valmistamisviisi (suutsutamine, marineerimine, hautamine jms.) või maitsestamise (sool, till, mädarõigas jms.) vaatepunktist.

Eelistamine tähendab muidugi valikuvõimalust ja seepärast tekkis see võimalus peamiselt turumajanduse mõjule pääsuga. Eelistamist saab kindlasti mõjutada ja sellise mõjutamise märklauaks oleme igapäevaselt tihti enese teadmata. Siin on näiteks EL-s teatud reeglid, kuidas riigid tohivad selleks avalikku raha anda. Keelatud on riigi raha eest halvustada teiste riikide toodangut ja oma toodangut paremaks pidada. Sellised kampaaniad nagu *Eat Irish* ja *By British* on tänaseks ajalugu, aga omal ajal on suuremad riigid sinna päris palju panustanud. Praegu on lubatud riiklikult toetada regionaalse toidu promotsiooni, aga piirkonnad Saksamaal, Prantsusmaal või Ühendkuningriigis on oluliselt suuremad kui terve Eesti. Riiklikul tasemel lubatud võtete arsenalis on tootjate teavitamine, mis võib käia riigivärvide näitamise või päritolumärgiste kaudu. Igasugu märgiseid on muidugi suurel hulgal ja nendes orienteerumiseks tellis põllumajandusministeerium mõned aastad tagasi märgiseselustusvoldiku, kus tutvustatakse 10 toidumärgist. Tänaseks on neid veelgi rohkem, kuid tarbijaküsitlustest selgub, et kõige tuntum on Eestis Põllumajandus-Kaubanduskoja poolt väljaantav pääsukesemärk, mida tunneb ligi 90% eestikeelsetest tarbijatest. Võimalik, et keskendumine ühele märgile (näiteks pääsukesemärgile) hoiaks eestimaise eelistamist kõige paremini.

Laiemat kõlapinda on kogu maailmas leidmas kohalikku toitu propageerivad liikumised nagu näiteks Slow Food. See kiirtoidu vastukaaluna Itaalias tekkinud liikumine on internatsionaalne ja tänaseks levinud rohkem kui sajasse riiki. Liikumine väärtustab kohalikku, sesoonset,

traditsioonilist, võimalikult naturaalselt toitu. Liikumise rüpes on aga näiteks tekkimas uus toidukett Eatly, mis ikkagi soovitab, et söödaks itaalia toitu ja seda mitte ainult Itaalias.

Muidugi saab söönuks ka konservidest, aga tänapäeva üha terviseteadlikum tarbija tundub olevat üsna avatud Slow Foodi ideedele. Üks võimalus on siin regionaalne köök. Vastukaaluks Vahemere-köögil on viimasel ajal üha rohkem kuulda Uuest Põhjamaa köögist. Võiksime ka vabalt rääkida Balti mere köögist ja propageerida seda Läänemere toidutee kaudu.

Toit on oluline võimalus oma identiteeti hoida. On ju üldteada, et mõned rahvad, kes on oma maast ilma jäänud, on aastatuhandeid oma identiteeti hoidnud muuhulgas ka tänu toidule. Küllap kuulub sinna juurde ka tubli annus eneseusku ja rahvusuhkust, mida siis muuhulgas ka igapäevase toiduga üleval peetakse. Kuni eestlane olla on uhke ja hää, peaks toidul selle uhkuse hoidmisel ka oma roll olema.

Eestlane jääb ilmselt eestimaist eelistama, kui me oma toidukultuuri aktiivselt kultiveerime ja arendame, kuni me oma toidu üle uhked oleme, mitte ei häbene seda. Näiteks itaallased toetavad oma toitu igasuguste võtetega aktiivselt alates uuringutest (hiljuti uuriti, mida söövad itaallased jõuluks), 20 tuhandest otsemüügipoest, noorte videote võistlustest, kuni EL traditsioonilise toidu tähistate tootlemiseni (Itaalia arvel umbes pooled kogu EL-i vastavatest tähistest) jne. Tulemus: 65% müüdavatest toodetest on traditsioonilised, 15% tüüpilised, seega umbes 80% oma toit. Tuleb mees hoida oma toidu toetamise ja arendamise eesmärgid – hoida rahvust, hoida tervist, hoida oma põllumeest.

Lõpetuseks väike eripära rõhutav köökide võrdlus:

	Itaalia Vahemere regioon	Eesti Läänemere regioon
Toidukõrvane	Valge nisuleib (sai)	Must rukkileib
Kalorallikas	Pasta (makaronitooted)	Kartulid
Köögivilid	Baklažaan ja suvikõrvits	Kapsas ja peet
Sidumiseks	Oliivõli	Või ja hapukoor
Levinud liha	Lammas ja lind	Sealiha
Peale rütupamiseks	Vein	Õlu ja kali
Puuviljadest	Apelsin ja aprikoos	Õun ja mustsõstar
Maitseainetest	Basiilik ja rosmariin	Till ja sinep
Säilitamiseks	Õhu käes kuivatamine	Suutsutamine

Mida peaks tegema Eesti toidusektor, et olla kvaliteetne ja konkurentsivõimeline?

Ene Tammsaar, OÜ Tervisliku Piima Biotehnoloogiate Arenduskeskus, juhataja

Lähemal ajal on kujunemas väga tõsiseks sotsiaal-majanduslikuks probleemiks haiguste raviks kuluvate ressursside kriitiliseks muutuvad võimalused/kulud/koormused ühiskonnale ja seda ka väga kõrgelt arenenud riikide puhul. Kas majandus peab sellele vastu?

Lahenduste otsimine on jõudnud selge tõdemiseni: eluliselt (loe majanduslikult) ülioluliseks on muutunud teaduspõhised innovatiivsed ennetavad lahendused ja tegevused! Neile pole alternatiivi!

See aga muudab väga oluliseks toiduainete tööstuse, mille teaduspõhises innovaatilises arengus peitub väga võimas abivahend süvenevate probleemide minimeerimiseks või lahendamiseks või vältimiseks. Teadlaste ja ettevõtjate sünergism suudab luua innovaatilisi tooteid, mis on tervist säästvad, tervist toetavad ja haiguste riski vähendavad. Pikemas perspektiivis, kõiki inimeluga seotud kulutusi kokkuvõttes, on see väga võimas majanduslik kokkuhoid/ kas um.

Kogu maailmas otsitakse just toiduainetetööstuse abil teaduspõhise edu meditsiiniliste probleemide ennetamiseks ja vähendamiseks.

Terviseprobleemide vähendamine on tihedalt seotud muudatustega elustiilis, kuhu üha enam kuulub tervist toetava lisaväärtusega toiduainete kasutusele võtt.

Selleks, et välja töötada selliseid lisaväärtusega tooteid, ei piisa ainult toiduainete tootmise üksikute lülide arendamisest ja täiustamisest, vaid kogu toiduainete tootmistsükli arendamisest ja täiustamisest. Üha rohkem vaadatakse toiduainete tootmist kui ühtset integreeritud süsteemi ning arendada tuleb kogu toidu tootmise

ahelat. Põllumajanduse, toiduainetetööstuse ja meditsiini valdkonna vahel loodud sünergia tulemusel ongi loodud uus kompetents lisaväärtusega toodete tootmiseks.

Lisaväärtusega toidutoodete loomise ideoloogia välja töötamine nõuab tugeva inimpotentsiaali loomist (koondumist) ja arendamist antud valdkonnas; tegevuse peab kaasama antud valdkonna kraadiõppureid, mis on oluline väljund ka vastava profiiliga erialade järelkasvu mõttes.

Teadusasutuste ja ettevõtete koostöö on mujal maailmas väga levinud. Eestis on sellise koostöö üheks vormiks tehnoloogia arenduskeskused (TAK), mille eesmärk on ettevõtjate rahvusvahelise konkurentsivõime tõstmine ettevõtjate ja teadusasutuste vahelise koostöö tugevdamise abil.

Tänaseks päevaks on maailma suurimad toiduainete ettevõtted jõudnud arusaamisele, et nad ei suuda ise kõiges parimad olla ning ise teha kogu arendustöö – kõik nende tänased väljakutsed on üles pandud internetti, kus kõik saavad valida teema ja nendega koostööd teha – loodud ühistöö portaal.

Selleks, et luua lisaväärtusega tooteid, tuleb aktiivselt osaleda EL raamprogrammides – osaleda uute konsortiumide loomises.

Oma tööd ja loomingut tuleb kaitsta, st tuleb pöörata tähelepanu intellektuaalomandile – kaubamärkide ja leiutiste õiguskaitsele ning intellektuaalomandi kuuluvusele ja kasutustingimustele koostöö-, tellimus- ja teistes lepingutes.

Kas eesti toit on liiga kallis? Kas ja miks peaks investeerima tarbijate teavitamisse?

Raivo Külasepp, EPKK nõukogu liige, Grüne Fee juhataja

Iga ostu – müügitheingu juures on hind müüjale madal ning ostjale kõrge, sest müüja tahaks alati rohkem teenida ja ostja vähem maksta. See on paratamatus. Aga jätkusuutliku tegevuse tagamiseks peab hind katma kõiki tehtud kulutusi ehk siis madalama hinnataseme saavutamiseks turul tuleb tekkiv vahe kellelgi kolmandal kinni maksta.

Eestis on hetkeseis praegu selline, et võrreldes Lääne-Euroopa ja Põhjamaadega maksab kohaliku toidu eest peamiselt tarbija ja see mõjutabki negatiivselt ostetava toidu hinnataset.

Hinnataset mõjutab kindlasti ka see, et suurematel turudel on tihti ülepakkumine ning ülejääv osa realiseeritakse madalama hinnatasemega seal, kus see võimalik. Meie turu väiksuse tõttu on aga sealne ülepakkumine peaaegu pidev ning toode seetõttu, vaatamata lisanduvatele transpordikuludele, müügil tihti oluliselt madalama hinnaga kui koduturul.

Ostu–müügitheingu puhul ostetakse üldjuhul ju hinnakvaliteedi suhet, mitte lihtsalt toote valmistamiseks tehtud kulude katmist. Kellelgi ei tule mõttessegi, et Ferrari ja Lada peaksid olema samast hinnaklassist, kuigi põhifunktsiooni – edasiliikumist – võimaldavad mõlemad. Vahe on ju selles, kui mugavalt ja turvaliselt see tegevus mingi vahendiga võimalik on. Sõidukite puhul on tegemist nn „välise hüvega”, veel enam peaks aga sellele hinna–kvaliteedi suhtele mõtlema toiduainete ehk nn „sisemise hüve” puhul, sest tegemist on ju inimorganismi igapäevase vajaduse rahuldamisega. Sest – mis kord juba sisse söödud, seda on ääretult raske sealt välja saada.

Eeskuju võtmiseks võiks korraks heita pilgu „üle mere” põhjanaabrite poole. Seal näeme, et heaoluühiskonnas on hinna–kvaliteedi suhtele juba pikemat aega tähelepanu pööratud. Seetõttu ongi toiduainete eksport Skandinaaviasse oluliselt keerukam ja komplitseeritum kui tööstustoodete müük. Kohalik toode on seal selgelt eelistatud ning kvaliteet ja usaldus olulisemad mõjutajad, kui hind.

Hea toidu puhul on lisaks maitseomadustele võtmesõnadeks ka värskus ja kvaliteet ehk toidu puhtus.

Eestimaine toit on eestimaalasele tarbijaile kõige lähemal, kõige kiiremini kättesaadav ning vajab seetõttu vähem lisandeid, mis säilivusaega pikendaksid.

Mis puudutab kiiresti riknevaid toiduaineid, nagu seda on ka paljud köögiviljad, siis siinse kasvatusete teeb võrreldes lõunapoolsete piirkondadega oluliselt lihtsamaks selline tõhus bioloogiline tõrjevahend talv, mis on taimemehaiguste ja kahjurite levikule oluliseks takistajaks.

Tänu sellele on meil toodetu oluliselt puhtam kui lõunapoolt toodud. Meil külma talvega saadud tõrje tuleb seal korvata keemiliste abivahenditega, mis toote seest aga kuhugi kaduma ei lähe.

Nõnda ongi neis toodetes jäägid, mis üldjuhul küll lubatavuse piires, aga on siiski olemas. See, millal nad oma mõju avaldama hakkavad, on siiani siiski ju täpselt teadmata. Meil on mujal kasvatatud laiemalt võimalus proovida olnud alles paarikümne aasta jooksul, mõju aga võib arusaadaval kujul avalduda alles veelgi pikema perioodi järel.

Kui Poola õunaaedades tuleb keemilist tõrjet kasutada hooaja jooksul 8 – 11 korral, siis Eesti tootmisalades saadakse hakkama 3 ja koduaedades 1 korraga. Sellest võrdlusest saab üsna ruttu selgeks, et kodumaiste ja sisetoodud saaduste puhul on tegemist erinevate toodetega, mis peavadki erinevast hinnaklassist olema, kui tahame tulevikku ehk siis enda ja oma lähedaste tervisesse investeerida.

Toitumisteadlased kordavad sageli, et tänu aastatepikkusele kohandumisele on parimad kohapeal kasvanud saadused, sest nad on organismi poolt paremini omastatavad.

Kui siia lisada veel ka värskus ja puhtus, siis on selgelt mõistetav, mida peaks eelistama.

Teavitamiskohustus sellest peaks olema erapooletul osapoolel ehk riigil, sest tootja poolt tehtav võib ärihuvidest tingituna olla veidi kallutatud.

Teavitamine ja sellest johtuv toitumisharjumuste kujundamine on meie kõigi ehk siis kogu ühiskonna huvides. Paremast toitumisest tulenevalt on meil inimesed terve-

mad, nad on suutelised ühiskonna arengusse elu edendajate ja maksumaksjatena palju efektiivsemalt panustama kui erinevate sotsiaaltoetuste saajad.

Siia võiks näiteks tuua hiljuti avaldatud Põlvamaa ebanormaalse olukorra, kus töövõimelise elanikkonna seas on sotsiaaltoetuste saajate arv samas suurusjärgus töötajatega. Tegemist pole mitte ainult tervishoiu, vaid kindlasti ka tööhõive probleemiga. Üheks oluliseks võt-

mesõnaks olukorra lahendamisel oleks ettevõtlikkuse kasv ja turu kujundamisel saaks kaasosaliseks olla ka riik omalt poolt tehtava teavitustööga.

Eestimaise toidu kasuks räägib ka tõsiasi, et see annab tööd, tekitab maksumaksja ja aitab positiivses suunas kujundada meie väliskaubandusbilanssi. Seni, kuni oma „Nokia” veel leidmata.



Kas Eesti toit on kvaliteetne? Kas ka tulevikus?

Toomas Kruustük, EPKK nõukogu liige, AS Nõo Lihatööstus

Veterinaar- ja Toiduameti andmetel on Eestis tunnustatud kokku üle 100 lihatöötlemisettevõtte. Enamik neist on väikese võimsusega, umbes 90–95% kogutoodangust annavad aga just suure võimsusega ettevõtted (Veterinaar- ja Toiduamet 2010), millele lisanduvad välismaised (peamiselt Läti ja Leedu) ettevõtted, kes kõik pakuvad põhimõtteliselt sarnast tooteportfelli, kuid seda väga erineva kvaliteediga. Baltimaades läbiviidud toidukvaliteedi uuringutest on enamikel juhtudel selgunud, et toiduainete kvaliteedi olulisemateks tunnusteks on värskus (vajalik kiire ja efektiivne tarneahel), naturaalsus (loobumine liha asendajatest ja lisaainetest) ja hea maitse (vastavalt väljakujunenud maitse-eelistustele).

Keskealistele ja vanematele inimestele on olnud alati oluline toidu kodumaine päritolu ja tervislikkus, samas toidu head maitset, värskust ja toiteväärtust hindavad kõrgemalt just noored. Nii maailmas kui ka meie lähiriikides toimuvad pidevalt muutused tarbijate väärtushinnangutes, mis mõjutab ka nende tarbimist. Tihtipeale pole selles süüdi tarbija ise, vaid turg määrab ette, millist toitu poest saada on, olgu põhjusteks näiteks tihe konkurents, kaubanduse hinnasurve, kallinenud tooraine vms. Toome mõne näite, mis on juhtunud kahe meile laialt teada-tuntud tootega.

Moskva täissuitsuvorst (kuivatuskadu 33%, tugev konsistents)

Aastal 1990: kõrgema sordi veiseliha 75 kg, sea ribipekk 25 kg (kokku 100 kg puhast liha), pipar, nitritsool, muskaat, suhkur.

Aastal 2011: veiseliha (49%), sealih (13%), seapekk, joogivesi, keedusool (max 3%), sojavalik, tärklis, piimavalik (sh laktoos), lõhna- ja maitseained (sh sinep, seller), stabilisaatorid E 450, E 451, antioksüdant E 301, lõhna- ja maitsetugevdaja E 621, happesuse regulaator E 575, toiduvärv E 120, säilitusaine E 250.

Lastevorst

Aastal 1990: veiseliha II sort 18,6 kg, veiseliha I sort 20 kg, sealih poolrasvane 22kg, kamar 7,3kg, tärklis 4,7kg, muna 2kg, täispiimapulber 2,7kg, vesi 22,7kg (kokku 100kg), suhkur, muskaat, fosfaat, soja, kaseinaat, nitritsool.

Aastal 2011: kanalihakmass (turunduslikult jäetakse näiteks kodulehekülgedel kogus märkimata), vesi, kamar, seapekk, tärklis, soja, keedusool (maks 1,8 %), lõhna- ja maitseained, stabilisaatorid E450, lõhna- ja maitsetugevdaja E620, antioksüdant E300, säilitusaine.

Mis on juhtunud nende kahe tootega? Lisandunud on lisaained soja, tärklise ja piimapulbri näol, märkimisväärselt on lisatud lisaaineid nagu maitsetugevdaja, toiduvärvid ja stabilisaator. Lisaks on toodete omadused märkimisväärselt muutunud. Leidub täissuitsuvorsti, mis on pehme, kuivatamata.

Veel kakskümmend aastat tagasi kehtisid meie toiduainetööstuses kohustuslikud riiklikud standardid (GOS-Tid) ning tarbija teadis täpselt, millise maitsega teevorsti ta rubla kuuekümnelt eest saab. Eesti aeg kaotas standardid, vorstitööstused jätsid aga kasutusele samad tootenimed ja retseptid. Ajapikku hakkasid nad oma toodete retsepte muutma. Et konkurents tihenes, tuli ühelt poolt võidelda tarbija maitse-eelistuse eest, teisalt toota võimalikult odavalt.

Vorst on vorst. Et see pole puhas liha, teab iga tarbija. Turg viitab vorsti lihasisaldusele üsna selgelt: ühed tooted on kallimad, teised odavamad. Vene ajal kasutati vorstis lisaainena ainult sojajahu.

Mida võime eelneva info põhjal järeldada? Kas saame jätkata samal moel?

Ei! Sest sellisel moel eksitatakse tarbijat. Tarbija arvates on Eestis valmistatud vorstid erineva kvaliteediga ja seepärast on ta hakanud kahtlema, kas ikka tuleks eelistada eestimaist.

Poelettidele on lisandunud väga palju erineva koostisega vorste ja ka sinke. Erinevus on lihamassi kasutamises. Osades toodetes kasutatakse lihamassi, mis väidetavalt on sama hea kui värskes puhas liha, teised seevastu koosnevad ainult puhtast lihast ja maitseainetest. Tarbijat saaks aidata näiteks vorstiklasside kehtestamine, nagu seda on teinud Leedu.

Tulevikus võime oodata lihatoodete (täissuitsuvorstid, keeduvorstid, viinerid, sardellid, poolsuitsuvorstid) lahknemist kahte suunda:

- 1) tooted, mis on kõrge lihasisaldusega;
- 2) tooted, mis võivad sisaldada palju lihaasendajaid: lihamass, soja jne.

Mahetooted ja talukaup – kas kitsas nišš või tulevikuäri?

Juhan Särgava, AS Saidafarm nõukogu esimees, Eesti Põllumeeste Keskliidu President

Toiduturg on ajas järjest kiiremini muutuv ja arenev majandustegevus. Arvestades toidu vajadust, olemust ja hindade kujunemisi, siis järjest enam tõmbab toidu-tema tähelepanu. „Süüdlase“ otsimine lõpeb enamasti sellega, et asi ununeb niipea, kui kõht tühjaks läheb. Ja ega “süüdlast” kerge leida olegi, sest järjest sügavamalt osutuvad seotuks poliitikad, ilmataat, kellegi rumalus ja kaubakettide vääraratu ostujõud.

Kõik tegelased aga küsivad järjest sagedamini: “Mis saab edasi?” Sööjaid sünnib juurde, enamasti väikese maksujõuga või maksejõuta piirkondades. Kas meie talud jäävad püsima? Kas meie suurem tootmine püsib konkurentsivõime? Nii talu kui ka suuremate farmide püsikindlus tuleneb eelkõige konkurentsi võimest. Asjaolust, kui edukalt suudame oma kaupa turustada ja taas toidu kasvatamist kodus rahaliselt katta. Tootmise teise poole moodustavad kahtlematult tarbijad, nende käes on rahakott! Turustamisel peame arvesse võtma seda, millises ostueelistuses tarbija meie kaubale – toidule otsa vaatab. Tuntumad soovid on: odav, ilus, maitsev, tervislik, kättesaadav igas poes, mahekaup, talutoode. Kindlasti võib siia lisada kulinaarselt kõrgeväärtuslikud kaubanimetused.

Lihtne tarkus piirdub õpetusega, et osta tuleb parima hinna- ja kvaliteedi suhtega tooteid, siis oled võitnud! Materiaalses plaanis aitavad teed leida numbrid. Masskaubanduses on hinnatasemed vastavalt kvaliteedile sarnaselt välja kujunenud. Lihtne nagu kiviriik, toimib nagu Newtoni maailm – kõik on valmis katsete ja proovidega paika pandud! Vaata nagu korruptustabelit ja hinda ära enda jaoks, anna nõu ka sõbrale. Suurte koguste teraviljade ja piimatoodete rahvusvaheline kaubandus nõnda tasemeid seabki ja teeb börsidel hinnapakkumisi. Kuid lihtsal talumehel ja üksikul farmeril on börsile harva asja. “Suurte meeste mängud”, tavatsetakse öelda.

Talumeeste ja mahetootjate äri algab sealt, kus laev või rong enam ei käi, kus saabub argipäev ja perenaine tuleb jälle turule. Siis selgubki, et lisaks kahele hinnamõõtmele – toiduohutus ja laborikvaliteet-, leidub veel teisi hinnamõõtmeid. Näiteks üks selline on emotsionaalne mõõde. Üsna tihti kuuleme ju soovi, et “tahaks midagi head, midagi sellist, mida harva saab, mitte magusat ega soolast, vaid hoopis isemoodi värki!” Sadu aastaid enne meid on meie vanaemad seda tunnet ikka teadnud ja seeläbi on meil õnniks alles terve arsenal traditsioone ja

traditsioonilisi toite. Maitseid, mis muiste meeli hõrgutasid. Tänapäeva kogenumad kokad ja ka nooremad on neid elustanud ja turujõuliseks toimetanud. Siit algabki tururada väiksematele partiidele ja laiemale sortimendile.

Mahe- ja talutooted on selle segmendi domineeriv telg. Maailma sündmusi ja maailmaturu hindasid me mõjutada ei suuda, küll aga saame paremini õppida tundma III kvaliteedi ehk „emotsionaalse telje“ olemust ja juhtimist. Meie puhul kuuluvad siia sellised mõisted nagu eelista eestimaist, maatoit, mahetoode, talutoode, kohalik toit jt, ka kohalikud tuntud toidud, kokad, kvaliteedimärgid, toidufestivalid, toiduvõistlused ja serverimise kunst. Mitte alati ei päädi see sektor „paremate“ hindadega, kuid alati oli ja on selles tugev müügiargument ja ka viletsamatel aegadel leidub tarbijaid. Miks? Aga sellepärast, et industriaalne tootmine piirdub tehniliste masstootmise võimalustega. Mahetoode ja talutoode sisaldab endas tegija lähedust, täiendavat igapäevast loomingulist lisandväärtust, mida kirevad sildid ja pildid kuidagi ei suuda asendada. Ostja emotsionaalne hing tunneb selle ära ja pöörabki ostueelistuse nišitootele. Lisanduvalt globaalsetele standarditele annavad hingelist lisandväärtust „kodumaine“, „loodussõbralik“, „mahetoode“, tuntud kvaliteedimärgid, tuntud kokade poolt valmistatu jne. Tarbija tunnetab ära selle väärtuse osa, mida siiani paberi peal ei ole osatud teaduslikult tõestada. Newtoni ajast on meil selge valem, kuis õun puu otsast alla kukub. Ainult hinges aimame, kuis see õun puu otsa sai. Seesama „salapära“ kinnitab meile kohaliku toidu, mahetoidu ja talutoodete eelistusi. Kes on proovinud, sellele on meeldinud. Kellele on meeldinud, tuleb jälle kaubale!

Mahetootmise maa-ala on viimase 10 aasta jooksul tõusnud 10 korda. Tootjate arv on kasvanud 5 korda. Kahtlematult on sellele kaasa aidanud mahetoetused. Sortiment on tõusnud mõnekümnest mõne sajani. Uute tulijate toodetega turule jõudmine võtab aega 3 kuni 5 aastat, aga nad kindlasti tulevad! Siinkohal toetavad tulijaid tarbijad oma nõudlusega ja avaliku sektori huvi keskkonna säästlikuks tootmiseks, tervislikuma toidu saamiseks. Mahetooted ja talutooted on justkui mööbel elamus, ilma milleta elamine on küll võimalik, kuid mitte eriti lustilik. Seetõttu kestab mahetootmine jätkuvalt ja pigem suureneb.

Juustud ja innovatsioon

Jaanus Murakas, E-Piima juhatuse esimees

Juustud on oma olemuselt ühed kõige vanemad piimatooted. Juustude tootmine on põhiolemuslikult sügavalt traditsiooniline ja ehedalt klassikaline. Tuntud ja levinud juustusorte tunneb maailm ühe ja sama nimetuse all juba sadu aastaid.

Viimastel aastakümnetel on teadus-tehniline progress tunginud uue ajastu piimatoodetesse nagu jogurtid ja piimadesserdid. Juustud oma ajaloolise aristokraatlikkusega on pikka aega seda “mängu” kõrvalt vaadanud, kuid progressi eest pole pääsu kogu inimkonnal ega ka juustudel.

Juustude tarbimine on kogu maailmas ja eriti Euroopas pidevalt kasvanud ning ilmselt kasvab piima väärindamise osakaal juustuks veelgi. Järjest vananev rahvas arenenud riikides eelistab oma vanuselistest iseärasustest lähtuvalt piimatoodetest eelkõige juustu, võrrelduna joogipiima, jogurti või piimadessertidega. Joogipiim, jogurtid ja desserdid on rohkem noorema põlvkonna tooted.

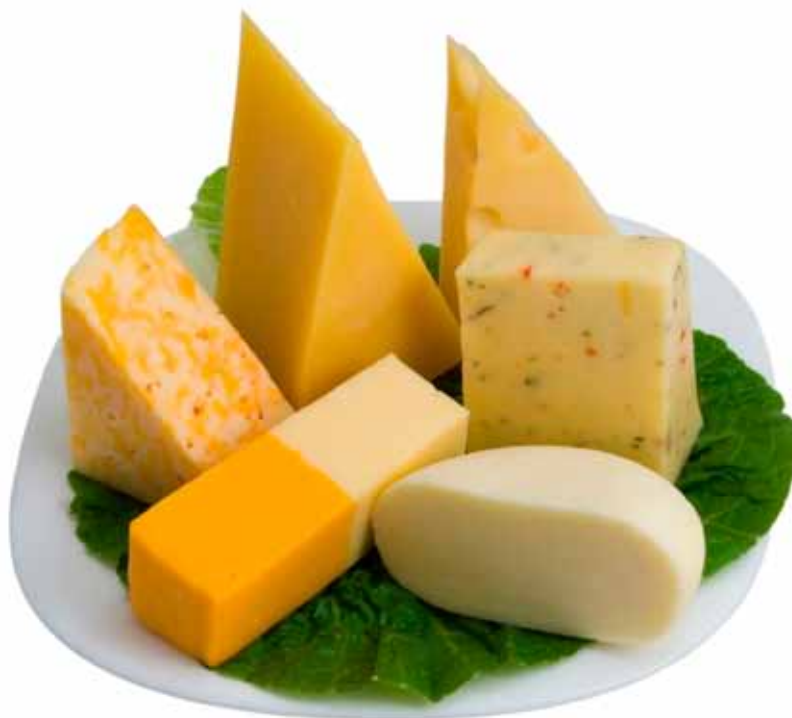
Laktoositalumatus või laktoosi mitesobivus on arenenud riikide trend, teatavasti ei sisalda aga juustud laktoosi või siis sisaldavad seda väga marginaalselt.

Juustudel seisab ees uus väljakutse pakkuda järjest vananevale ja paraku ka tervislikult nõrgenevale ühiskonnale täiesti uusi innovaatilisi omadusi. Pro- ja prebiootikumidega rikastatud juustud on tänase toiduteaduse tiptase. Selliseid tooteid, mis kannavad endas täiendavat omadust toetada või parandada mingit inimese keha funktsiooni, nimetatakse funktsionaalseteks toodeteks.

Funktsionaalsete toodete arendamine on pikaajaline, teadusmahukas ja palju ressursse nõudev protsess. Nende toodete väljatöötamine on võimalik ainult ettevõtete ja teadusasutuste tiheda koostöö tulemusena.

Üheks võtmetegevuseks funktsionaalsete toodete arendamisel on kliiniliste uuringute läbiviimine. Eestis on olemas maailma tasemel kompetents kliinilisteks uurinuteks ja funktsionaalsete toodete väljatöötamiseks üldisemas mõttes.

Üheks tulemuslikuks näiteks Eesti ettevõtete ja teadusasutuste vahelisest koostööst on Harmony südamejuust. Innovaatiliste toodete arendamiseks asutati ühine kompetentsikeskus, mis kannab nime Tervisliku Piima Biotehnoloogiate Arenduskeskus. Kompetentsikeskuse osapoolte ambitsioonid on suured ning kindlasti suudetakse anda ühine panus innovaatilise Eesti arendamisel.



Eesti toidu omapära turismi vaatevinklist

Varri Väli, sihtasutuse Põhja-Eesti Turism juhataja

Eesti toit on pärit puhtast Eesti loodusest. Läänemeri, Peipsi järv, Võrtsjärv ja teised rohked järved ning jõed on andnud meie toidulauale kala. Nii värsked, suitsu- kui soolakala on eestimaalaste söögilaul au sees olnud läbi aastasadade tänaseni.

Meie kalatoidud on omapärsed ja pakuvad turistidele meeldivaid üllatusi.

Metsast, mis katab ligi poole väikese Eesti maismaast, on meie toidulauale tulnud marjad ja seemed ning ulukiliha.

Seetõttu on Eestis tänagi võimalik ligi 100 toidukohas pakkuda metssea-, põdra-, metskitse- ja isegi karulihast toite. Rikkalikult pakutakse metsamarju ja looduses kasvanud seeni.

Põllult ja aiast on pärit teraviljad ning põhjamaise päikese all kasvanud küllusliku maitse ja lõhnaga köögiviljad, puuviljad ja marjad. Oleme oma mahlaka rohuga aasadel kasvatanud veiseid ja lambaid, saanud nii toidulauale liha ja piima ning hulgaliselt piimatooteid. Neli eriilmelist aastaaega – kevad, suvi, sügis, talv – väljenduvad selgesti ka eestlaste pakutavates roogades. Suvisese-sügisese värskete toidukraami ja kergemate roogade kõrval on talvel ja kevadel olulised hoidised ja lihatoidud, traditsiooniliselt hapendatud kapsad ja seapraad. Siin nauditakse ise ja pakutakse külalistelegi hooajalisi hõrgutisi – kevadel on rabarberi- ja kalatoitude aeg, suvel maasikate ja mitmete metsamarjade, sügisel seene- ja ulukitoitude aeg.

Seega võib öelda, et Eestis on suurepärase, meie kargetest looduslikest tingimustest tulenev looduslik kombinatsioon erinevatest küllusliku maitse, värvuse ja lõhnaga toiduainetest.

Eesti söögi kultuuri kujunemine on lahutamatu Eesti ajaloost. Meie maa on ajaloo tuultes mitmeid võõrvallutajaid näinud. Siin on kanda kinnitanud nii taanlased, Saksa ristirüütlid, Rootsi kuningad kui Vene tsaarid. Kõigist neist suurtest rahvastest ja kultuuridest on midagi üle võetud ning seetõttu võime Eesti köögis leida nii Saksa, Prantsuse kui Vene mõjutusi. Vallutajad elasid tavaliselt linnades ja mõisates. Linnaelanikud on kaasa toonud oma päritoluma kultuuri, nende segunemisel omavahel ja eesti kultuuriga on tekkinud esialgu hansalinnades – Tallinnas, Tartus, Pärnus, hiljem ka teistes linnades eripärane, nii-öelda linna toidukultuur. Mõisakööikeses sulasid ühte kaugetelt maadelt pärit mõisaomanike rahvusköögid kohalike toiduainete ja köögiteenijate oskustega. Mõisates on ikka lugu peetud rikkalikest mitmekäigulistest pidusöömingutest ja ulukilihatoidudest. Paljudes mõisates, mis on tänaseni säilinud ja väärikalt restaureeritud, pakutakse

tänagi külastajatele autentsetes miljöös traditsioonilist mõisatoitu.

Maarahva toidulaud kujunes vastavalt taluelu võimalustele ja aastaaegade rütmile, seda iseloomustasid kindlad, aastaaegadele omased söögikorrad ja toidud. Meie maarahva argine toit oli lihtne, toitev ja väheste vürtsidega.

Kõrvuti elatud aja jooksul on õpitud valmistama ja hindama mõisaköögist pärit võõramaiseid toite. Nii on aastasadu meie maarahva toidulauda rikastanud mitmed täna-seks juba eesti rahvuskööki kuuluvad toidud, mis algselt teistelt rahvastelt laenatud. Traditsioonilist talutoitu saab täna nautida eelkõige maaturismiettevõtetes ja kõrtsides, aga ka mitmetes rahvustoitudele või eestimaisele toorainele spetsiliseerunud peenemates linnarestoranides.

Seega oleme võtnud kõigist teistest toidukultuuridest parima, arendanud edasi ja kombineerinud selle oma toidupärandiga.

Eesti erinevaid paiku külastades on võimalik Lääne-, Lõuna- ja Ida-Eestis leida mitmeid omanoolisi toite. Iga piirkond on alal hoidnud ajalooliselt välja kujunenud, oma eripäraseid roogi ja toidukultuuri. Saaremaal või Kihnu saarel, Setomaal või Peipsi ääres vanausuliste küldes saab maitsta just neile paikadele ainuomaseid toite autentsetes kultuurikeskkonnas.

Seega on väikese Eestimaa erinevates piirkondades võimalik nautida kohalikke toite, mis on ainult kohapeal saadavad.

Kindlasti peaks Eesti külalistele pakkuma vaid meie köögile iseloomulikke toite (*only in Estonia*): leiba (magus-haput rukkileiba, hapukapsaleiba, silguleiba), suupisteid (kilusalatit, marineeritud ja soolatud räimi, sülti, sõira), suppe (eestipärast herne-, talupoja-, külasuppi), pearoogi (mulgi putru, mulgi kapsast, seapraadi, suitsutatud liha ja kala, hautatud hapukapsaid, verivorsti), magustoite (metsamarju, keedetud vahtusid, sh rukkijahuvaht, manavaht, odrajahuvaht, magusaid suppe), küpsetisi (karaskit, sepikut, kohupiimapirukat, pannileiba) ning jooke (kama, leivakalja, koduõlut).

Kokku on Eesti rahvustoitude nimekirjas üle kahesaja erineva toidu.

Eesti toidukultuur on oma olemuselt Läänemere-äärsete rahvaste ja looduslike tingimuste peegeldus, olles samas siin maanurgas täiesti omanooline. Eesti toit erineb selgelt Lääne- ja Lõuna-Euroopa omast (näiteks Prantsusmaa, Itaalia, Hispaania toidukultuurist).

Oleme au sees hoidmas oma toidukultuuri põhiväärtusi, milleks on Eestist pärit toiduained, nende lihtsus ja värskus, kohalikele toiduainetele omased selged maitseid ning tervislikkus.



Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda

Vilmsi 53g Tallinn 10147

Tel 600 9349, faks 600 9350, e-post: info@epkk.ee

www.epkk.ee