

Aktuaalsed mahepõllumajanduses. II osa
Mahe toit lasteasutustes



Sisukord

Sissejuhatus	3
Ökoloogiline ehk mahetoit	4
Miks on mahetoit lasteasutustes tähtis?	5
Mida tähendab mahetoitlustamine?	6
Soovitusi lasteasutustes mahetoitlustamisele üleminekuks	7
Lasteasutuste mahetoitlustamise näiteid teistest riikidest	10
Itaalia	10
Rootsi	12
Taani	14
Soome	16
Lasteasutuste mahetoitlustamise näiteid Eestist	17
Lasteaiad võtsid mahetooted hästi vastu	17
Rannamõisa lasteaia lapsevanemad toetavad mahetoidu pakkumist	19
Viljandi Vaba Waldorfkooli menüü on suures osa mahe	19
Johannese Kool ja Lasteaed Rosmal	21
Rocca al Mare Koolis võeti mahetoit hästi omaks	22

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

Täname: Elen Peetsmann, Gunilla Andersson, Astrid Dahl, Harald Hoppe, Margot Pomerants, Pille Vahtramäe

Koostaja: Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus

Trükitud: AS Folger Art

Väljaandja: Põllumajandusministeerium

Tallinn 2012

Teine, täiendatud trükk

ISBN 978-9949-462-60-5 (trükis)

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

SISSEJUHATUS

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

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

Mitmes Euroopa riigis on riiklikul (nt Rootsi, Taani) või omavalitsuste (nt Kopenhaagen, Malmö, Helsingi) tasandil seatud eesmärgid mahetoidu kasutuselevõtu suurendamiseks koolide ja lasteaedade toitlustuses. Itaalias on mahetoidu pakkumise nõue sisse kirjutatud isegi õigusaktidesse. Ka Saksamaal tegeletakse aktiivselt mahetoidu sisseviimisega lasteaedadesse ja koolidesse. Selle teema ühe eestvedaja Harald Hoppe sõnul tuleb just lastele mahetoitu pakkuda, sest kasvueas söödud toidul on suur mõju inimese edaspidisele tervisele ja sel ajal tehtud kahju on hiljem raske korvata. Loetletud näited pole ainsad, mahetoit leiab lasteasutuste toitlustuses järjest laiemat kasutust.

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

Käesolevas infomaterjalis antakse ülevaade mahepõllumajanduse põhimõtetest, mahetoitlustamisega seotud nõuetest ning tutvustatakse Itaalia, Rootsi, Taani ja Soome kogemusi. Oma kogemustest mahetoidu pakkumisel räägivad Eesti lasteaedade ja koolide esindajad.

Täiendava info saamiseks palume pöörduda trükise koostajate poole (vt kontaktid tagakaanelt). Vaata ka www.maheklubi.ee



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

ÖKOLOOGILINE EHK MAHETOIT

Mahetootmise eesmärk on toota kvaliteetset toitu võimalikult keskkonnasõbralikul viisil. Sünteetilisi mineraalväetisi, taimekaitsevahendeid (pestitsiide) ega geneetiliselt muundatud organisme (GMOsid) ei kasutata. Suurt rõhku pannakse loomade heaolule, loomadel peab olema pääs välialale ning nad peavad saama mahesööta. Veterinaarvimeid (s.h antibiootikume) ennetavalt kasutada ei tohi. Tähtsaks peetakse elurikuse säilitamist ja suurendamist. Need on vaid mõned olulisemad mahetootmist iseloomustavad aspektid.

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

Kõik osapooled (mahetootjad, töötledajad, tootlustajad, turustajad) peavad olema mahepõllumajanduse seaduse alusel tunnustatud ning nõuete täitmist kontrollitakse.

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

Mahepõllumajandusliku tootmisega alustades rakendub maale ja loomadele üleminekuaeg, mil kõiki mahepõllu-

majanduse nõudeid peab täitma, kuid toodangut maheviitega veel müüa ei saa. Töödeldud mahetoidus on vähemalt 95% põllumajanduslikke koostisosi pärit mahepõllumajandusest. 5% ulatuses võib kasutada üksikuid kindlaid tavapõllumajanduslikke koostisosi. Kui mahekoostisosade kogus töödeldud toidus on alla 95%, võib mahepõllumajandusele viidata vaid koostisosade loetelus, aga mitte tootenimes.

Töötlemisel on lubatud vaid väike hulk valdavalt looduslikku päritolu lisaaineid. Sünteetilised lõhna-, maitse- ja värvained, samuti nt maitsetugevdajad, paljud säilitusained ning muud sarnased lisaained lubatud ei ole.

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

Eestis müüakse nii kodu- kui ka välismaist mahetoitu peamiselt väikestes öko- ja loodustoodete poodides, kuid tänaseks on mitmed tooted jõudnud ka supermarketite riiulitele. Laia valikut

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

mahetoodangut on võimalik osta toitlustajatele sobivas müügi pakendis. Kodumaist mahetoitu turustab kauplustele ja toitlustusettevõtetele peamiselt mahetootjate tulundusühistu Eesti Mahe (www.eestimahe.ee), mille tootevalikus on suurem osa meie maheettevõtete toodangust. Lõuna-Eestis tegutseb Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik (www.let.ee), mis tarnib mahetoodangut eraklientide kõrval näiteks ka mõnele Tartu linna lasteasutustele. Välismaist mahetoitu turustavad nii ökopoed ([\[toidu_muuk\]\(#\)\) kui ka hulгимүүjad.](http://www.maheklubi.ee/tarbijale/mahe-</p></div><div data-bbox=)

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

Info maheettevõtete, nii põllumajandus- tootjate kui ka töötajate ja turustajate kohta on leitav Põllumajandusameti veebilehel asuvast mahepõllumajanduse registrist www.pma.agri.ee (Valdkonnad > Mahepõllumajandus > Mahepõllumajanduse register).

MIKS ON MAHETOIT LASTEASUTUSTES TÄHTIS?

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





Foto: M. Mikk

MIDA TÄHENDAB MAHETOITLUSTAMINE?

Toitlustusettevõtetes on mahetoidu kasutamisel mitu võimalust. Pole nõutud, et kogu toit oleks 100% mahe. Nii võib näiteks kogu menüüs mõni köögivili, piim või liha olla mahe. Samuti võib olla mahe ainult mõni roog, kus on mahedad kõik koostisosad. Mahetoitu võib pakkuda ka hooajaliselt. Toitlustaja,

kes soovib viidata mahetoidule, peab olema Veterinaar- ja Toiduameti järelevalve all.

Toitlustajal tuleb arvestust mahetoote kasutamise kohta ja tagada toote jälgitavus. Dokumentatsioonist peab välja tulema, kui palju mahetoorainet sisse osteti ja kui palju toitu sellest valmistati.

Viitamine mahepõllumajandusele

- Mahepõllumajandusele võib viidata menüüs toidu nimetuses, kui kogu toit vastab mahepõllumajanduse nõuetele: koostisosad on pärit mahepõllumajandusest ja kasutatud on vaid mahepõllumajanduses lubatud aineid.
Näide: Mahe loomalihahautis.
- Juhul kui kõik toidud menüüs vastavad mahepõllumajanduse nõuetele, võib kasutada viidet mahepõllumajandusele kogu menüüs.
Näide: Kõik menüüs olevad magustoidud on mahedad.
- Menüüs oleva toidu koostisosade loetelus võib viidata mahepõllumajandusele, kui mahepõllumajanduse nõuetele vastab toidu mingi koostisosa ehk nt tavapraad sisaldab teatud mahekomponenti.
Näide: Loomalihahautis – loomaliha, köögiviljad, mahekartul.
- Juhul kui menüüs olevate kõikide toitude teatud koostisosad pärinevad mahepõllumajandusest, võib kasutada kogu menüüs vastavat viidet.
Näide: Toidu valmistamisel on kasutatud mahepõllumajanduslikult toodetud kartulit ja porgandit.

SOOVITUSI LASTEASUTUSTES MAHETOITLUSTAMISELE ÜLEMINEKUKS

- Menüüdes ei saa jätta alles kõiki samu toite ja lihtsalt tavatoorainet maheda vastu välja vahetada, vaid ka menüü (retseptid) tuleb ümber teha, arvestades, mida on mahedana saada ning millise hinnaga see on. Rohkem võiks toidus olla köögivilju, kaunvilju ja täisteratooteid ning vähem liha. Lihakaste jääb lihakastmeks ka siis, kui osa liha on asendatud maitsvate köögiviljadega.
- Alustada võib ka samm-sammult, nt mõne üksiku toote või tootegrupi väljavahetamisega mahetoodete vastu. Laste tervise seisukohalt soovivad Saksamaa eksperdid alustada nt piimast ja mõnest piimatootest, teraviljatoodetest ja mõnest köögiviljast (nt porgand, kapsas). Eestlaste toitumistavasid arvestades võiks ka kartul olla esimeste väljavahetatavate toorainete seas.
- Mahetoitu võib alguses pakkuda ka nt ainult üks või kaks korda nädalas.
- Eesmärk ei tohiks olla lihtsalt mahetoidu, vaid maitsva ja kvaliteetse mahetoidu pakkumine. Seetõttu on väga tähtis valida õiged toidud ja pöörata tähelepanu personali kvalifikatsioonile. Nii Rootsi, Taani kui ka Saksamaa kogemustel tuleks investeerida headesse kokkadesse ja kokkade koolitusse. Paljud lasteaiad-koolid lasevad enne lõplikku menüüde kinnitamist lastel toitu degusteerida ja teevad siis muudatusi või jätvavad mõne toidu menüüst välja. Nii saab vähendada ka raisku mineva toidu hulka ja seega kulusid kokku hoida.



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

- Nagu meile kõigile, on ka lastele tähtis toidu välimus. Toit peab olema atraktiivne ja lastepärane ning võiks olla vanusegrupiti erinevalt serveeritud. Vähetähtis ei ole toidu nimetus. Näiteks „Nuuskmõmmiku läätsesupp“ on kindlasti põnevam nimi kui lihtsalt „läätsesupp“. Kenasti serveeritud kohupiimamagustoit, mille nimeks on „Lumivalgekese unistus“ tekitab hoopis teistsuguseid emotsioone kui „kohupiim kisselliga“. Alati ei pea roa nimes märkima, et seal on nt oad. Roale võiks panna toreda nime ja lasta lastel maitsta, kas neile meeldib või mitte.
- Et soodustada puuviljade söömist, tuleks need panna klaaskaussi. Korv või läbipaistmatu kauss varjab puuvilja ja iseäranis väiksematele lastele on isu tekkimiseks oluline, et nad toitu näeksid. Puuviljade söömist soodustab ka nende tükeldamine, katsetada võiks näiteks õunte ja apelsinidega.

- Lisaks ettenähtud toidukordadele on hea võimalus pakkuda nii koolides kui ka lasteaedades puu- ja köögivilju PRIA kaudu makstava koolipuuvilja-toetuse abil.
 - Hea võimalus lastele mahetoitu tutvustada, on koolipuhvetis mahesuurustete pakkumine.
 - Et mahetooraine on üldiselt tava- toorainest kallim, siis tuleb otsida võimalusi kulude kokkuhoiuks tooraine ostul. Eelistada tuleks töötlemata toorainete, nt kooritud kartuli ja köögivilja asemel koorimata pestud kartuli ja köögivilja ostmist. Kaaluda tuleks koostööd talunikega, et osta toit otse neilt, sh sobivad paljude roogade jaoks ebastandardised köögiviljad, mis on hinnalt soodsamad. Tooraine valikul tuleks arvestada ka hooajalisust ning valida tooted, mida on parajasti soodsamalt saada. Kasulik on koostöö teiste toitlustajatega, koos on võimalik toorainet soodsamalt osta.
 - Tuleb otsida võimalusi, et vähendada toidu raiskamist. Saksamaa kogemustel on hea lahendus seada sisse mahebuffet, kus pakutakse näiteks makaronitoite või salateid. Nii toimides saab ka paremini teavet laste eelistuste kohta, et hiljem menüüs teha vastavad muudatused.
- Buffet* puhul on veel eeliseks see, et lapsele antud teatava valikuvabaduse piires saab ta endale valida meelepäraste toidu sobivas koguses selle asemel, et üldse loobuda. Veel parema tulemuse annab osades koolides sisse seatud reegel, et ise taldrikule tõstetud toit peab ka söödud saama.

- Toiduhangetesse on võimalik mahe- toidu kasutamine sisse kirjutada kvaliteedi kriteeriumina, st näiteks seada nõue mahetoidu protsentuaalse koguse osas või nõuda teatud toodete/tootegruppide puhul mahetoitu.
- Mahetoidu teema tuleb kindlasti lisaks toitlustamisele integreerida nii haridus- kui ka sotsiaalvaldkonda. Lastele, koolide ja lasteaedade juhtidele, õpetajatele, kasvatajatele jm personalile tuleks tutvustada mahepõllumajanduse põhimõtteid. Lastele tuleks korraldada ekskursioone mahetaludesse, valmistada nendega koos toitu. Koostööd võib teha ka mõne mahetalunikuga, kes on nõus eraldama lastele mahetoidu kasvatamiseks väikse aialapi.
- Tähtis on ka lapsevanematele info jagamine ja nende kaasamine otsustusprotsessi. Kui lapsevanemad mahetoidu kasutamise mõtet toetavad, võib nt kõne alla tulla ka toidupäeva hinna mõningane suurendamine.
- Väga tähtis on mahetoitlustamise arendamisel poliitiline tahe. Teiste riikide kogemus kinnitab, et kui mahetoidu kasutamiseks lasteasutustes on seatud eesmärgid riiklikul või omavalitsuste tasandil ja nende eesmärkide saavutamise nimel pingutatakse, siis jõutakse heade tulemusteni. Kohe 100%-liselt mahetoorainele üleminek on tavaliselt ülejõukäiv, küll aga võiks see olla pikemaajalisem eesmärk, mille poole kogemuse kasvades püüeldakse. Hea on seada ka lühiajalisi vahe-eesmärke (vt nt Kopenhaageni kogemused).



LASTEASUTUSTE MAHETOITLUSTAMISE NÄITEID TEISTEST RIIKIDEST

Itaalia

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

Itaalias on toit ja selle valmistamine inimeste elus traditsiooniliselt väga tähtsal kohal. Ka koolitoitlustamisel on Itaalias pikk ajalugu, esimesed koolisööklad loodi juba 120 aastat tagasi. Esimesed algatused koolitoitlustuses mahetooraine kasutamiseks tehti juba 1980ndatel.

1990ndatel toimus nn „koolitoidu revolutsioon“, millega sooviti tõsta koolitoidu kvaliteeti. Lisaks mahetoidule rõhutati geograafilise päritolutähisega, õiglase kaubanduse ning keskkonnasõbralikult toodetud toidu tähtsust. Kampania loosung oli „Muudame koolisööklad laste restoranideks!“.

Alates 2000. a on mahetooraine kasutamine Itaalia lasteasutuste toitlustuses sätestatud riiklike ja kohalike õigusaktidega. Tavaliselt on paika pandud, millistes asutustes kui suure osa peab mahetooraine moodustama. Nõuete mittetäitmisel karistusi ette nähtud ei ole, kuid lapsevanemad, tarbijaühendused ja koolide hoolekogud jälgivad nõuete täitmist ning toetavad aktiivselt mahetoidu kasutamist.

1996. a oli Itaalias 69 koolisööklad, kus pakuti vähemalt mingil määral mahetoit, 2000. a oli neid 199, 2005. a 647

ning 2010. a juba 872. Mahetooraine osakaal võib neis suuresti erineda. Mõnel pool on kasutusel vaid üksikud tooted, teistes võib olla kogu toit mahe. See, kui palju mahetoit pakutakse, oleb suurel määral omavalitsuse huvist. Kogu Itaalia koolitoidust on üle 40% mahe.

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

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

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

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

Rooma koolides serveeritakse iga päev ligi 150 000 toiduportsjonit. Toit valmistatakse koolides kohapeal. Oma valitsus on seadnud eesmärgiks tõsta koolitoidu kvaliteeti läbi mahetoorme ja kohaliku toidu kasutamise. 70% koolitoidu toorainest on mahe. Kõik piimatooted, teraviljatooted, puu- ja köögiviljad on mahepõllumajanduslikku päritolu. Tavapõllumajandusest pärit tooted, nt liha, on kvaliteedisertifikaadiga. 2011. a alustati pilootprojekti raames koolides mahekala pakkumist. 2011.–2012. a õppeaastal said 400 õpilast ja õpetajat süüa Itaalia mahekala: huntahvenat, merikokre ja meriärna.

Torinos, Põhja-Itaalias Piemonte maakonnas asuvas 900 000 elanikuga linnas serveeritakse iga päev 55 000 koolilõunat. Koolilõunad valmivad nii tsentraalsetes kui ka kohapealsetes köökides. Tsentraalsetest köökidest tuleb kas soe toit või valmistoit, mida soojendatakse kohapeal. Torino omavalitsuse eesmärk on tõsta koolitoidu kvaliteeti. Siin võeti esimestena Itaalias kasutusele koolilõuna iseteenindussüsteem, et vähendada kulusid ja järgi jäetava toidu hulka.

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

Firenzes oli 1999. a lastele pakutava mahetoidu osa 20%, nüüd juba ligi 90%. Koolisööklates müüakse automaatidest mahetoorpiima ja mahetoormahla. Üks eesmärke on hankida rohkem toorainet

otse tootjatelt ilma hulgiladude vahendusega. See aitaks toidu hinda alandada.

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

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

Mahetoid on leidnud koha Piacenza koolisööklates alates 2004. a, selle osakaal oleneb toidugrupist, nt puuviljad-köögiviljad 90%, piimatooted 60%, makaronitooted, riis ja jahu 100%. Kõrge hinna ja raske kättesaadavuse tõttu maheliha ei kasutata, kuid liha peab pärinema Itaaliast. Toitlustaja leidmiseks korraldatakse hange, mille võitja valmistab toidu kõigi koolide jaoks. Eeltööd tehakse keskköögis, soe toit valmib iga kooli oma köögis. Koolitoidu hangetes on valikukriteeriumites hinna osa vaid kolmandik, ülejäänud moodustavad kvaliteediga (s.h mahepäritoluga) seotud kriteeriumid. Teatud toidugrup-

pide (nt makaronitooted, õunad, apelsinid, tomatid, piim, riis, jahu) puhul nõutakse ainult mahetoorainet. Viimati võitis hanke kohalik pakkuja, kes teeb koostööd kohalike mahetootjate turustusühistuga ja kes suutis pakkuda hankes sätestatud miinimumnõuetest märksa laiemat valikut mahetoitu. Kohaliku toidu eeliseks on lühike tarneaeg, mille tõttu on toit väga värsked ja kõrge toiteväärtusega.

Itaalia puhul vajavad lahendust eelkõige järgmised küsimused:

- Kuidas vähendada jäätmeteket toitlustamisel. Et toit serveeritakse portsjonitena lauda, siis jätavad lapsed sageli osa toitu järgi. Üks võimalus on arendada iseteenindussüsteemi, kus lapsed saavad toitu ja selle hulka valida.
- Kuidas vähendada toitlustamisega seotud muid kulusid (toorainele kulub Itaalias 30% toiduportsjoni hinnast).
- Kuidas kontrollida, mil määral täidetakse õigusaktidest tulenevaid mahetooraine kasutamise nõudeid.
- Kuidas aidata saavutada kohalikel omavalitsustel soodsaid lepinguid toitlustusfirmadega.
- Kuidas kombineerida mahetoidu tarbimine parimal võimalikul moel haridusprogrammiga.



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

Rootsi

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

Rootsi Parlament sätestas 2006. aastal eesmärgi, et 25% kogu avaliku sektori söögikohtades pakutavast toidust peab 2010. aastal olema mahe. Kuna eesmärki ei saavutatud, pikendati seda 2013. aastani. 2011. aastal oli see protsent 17,7. Paljud omavalitsused on aga selle eesmärgi nimel tugevat tööd teinud ja mõnel pool moodustab mahetooraine rahaliselt juba üle 40% kogu toidutoorainest. Esimeste hulgas olid 2011. a Lundi (43%) ja Malmö (42%) linnad ning Södertälje vald (42%). Soe koolilõuna on Rootsis õpilastele riigi poolt tasuta.

Malmö koole toitlustab toitlustusfirma, mille 14 koolitoiduköögis valmib iga päev ligi 38 000 sooja lõunasöögiportsjonit. Pingutatakse selle nimel, et soe toit jõuaks võimalikult kiiresti sööjateni ega kaotaks vahepeal toiteväärtust. Tavaliselt

kulub toidu valmistamisest kuni söömiseni aega maksimaalselt 2–3 tundi.

Mahetoitlustamise poolest on Malmö Rootsi linnadest esimeste hulgas. Mahetoitu pakkumine on siin integreeritud üldisesse keskkonnasäästliku majandamise programmi. Esimest korda jõudis mahetoit Malmö kooli 1996. aastal. 2000. a seati eesmärk, et aastal 2012 peab olema 100% koolitoidust mahe. Nii kaugemale küll ilmselt ei jõuta, sest praeguseks on mahe ligi 50% kogu toidutoorainest. Poliitiliselt kinnitamata uus eesmärk näeb ette 100%-list mahetoitu kasutust aastal 2020.

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

500 õpilasega Djupadali koolis käivitati pilootprojekt, mille raames prooviti leida lahendus, kus ilma koolitoidu hinda suurendamata saaks pakkuda lastele 100% mahetoitu. Tingimuseks oli see, et toiteväärtus ja kvaliteet ei alaneks ning laste lemmiktoite kardinaalselt ei muudetaks. Kokkadele tehti mahetoidutegemise koolitusi, samuti koolitati õpetajaid, lapsi viidi mahetaludesse õppeekskursioonile, kohtuti lapsevanematega.

Ülesandega saadi võrdlemisi hästi hakkama. Kuigi menüüs tuli teha muudatusi ja vähendada nt liha osa, võeti mahetoit

nii laste kui ka lapsevanemate poolt hästi vastu. Leidis kinnitust tõsiasi, et kuigi mahetoitu kasutuselevõtt ei pruugi olla oluliselt kallim, siis juhul, kui soovitakse pakkuda 100% mahetoitu, võivad just viimased protsendid enne sajani jõudmist olla päris kulukad. Pärast projekti lõppu on selles koolis mahe ca 85–90% toidust.

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



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

Taani

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

Mahetoidu koolidesse viimiseks on taanlastel pikaajaline projekt, mis on osutunud üsna edukaks. Koolide tarbeks töötati välja viis mahetoitlustamisele ülemineku varianti sõltuvalt sellest, kas tegu on näiteks sooja toitu või vaid võileiba pakkuva kooliga, kas toitu valmistatakse kooli sööklas või tuuakse kohale valmistoit, kas üleminek mahedale on plaanis 100%-liselt või osaliselt.

Iga variandi jaoks töötati välja retseptid, tooraine hankimise võimalused, vajadusel konsulteeriti koole. Kõigile osapooltele (omavalitsused, koolijuhid, lapsevanemad, toitlustajad, lapsed, meedia) loodi infomaterjalid, et selgitada, miks on üleminek mahetoidu kasutamisele hea. Info on huvilistele kättesaadav projekti veebilehel www.okologiiskolen.dk. Koolid, kes soovivad täpsemat infot, saavad pöörduda spetsialistide poole e-kirja või telefoni teel või kutsuda kohale konsultandi. Projekti rahastas Taani põllumajandusministerium ning see kestis 2010. a lõpuni.

2011. a teisel poolel võttis Taani Toidu, Põllumajanduse ja Kalanduse Ministerium eesmärgiks suurendada Taani avaliku sektori köökides mahetoidu osakaalu 60%-ni. Selle ambitsiooniga

kaasneb ka riigieelarveline raha kohalike omavalitsuste juhendamiseks ja majanduslikuks toetuseks mahetoidu laialdasemal kasutuselevõtul. Avaliku sektori köökide mahedamaks muutmiseks on Taani valitsus riigieelarves kahe aasta jooksul ette näinud 72 mln DKK (üle 9,7 mln €). Kuna mahetoit annab ühiskonnale palju eeliseid, siis on iseenesest mõistetav, et riik soodustab mahetoidu ostu, nt kasvõi keskkonnakaitselistel põhjustel. Loodetakse, et avaliku sektori köögid saavad suunaandvaks nii mahetoidu kui ka rahva tervise arendamisel.

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

Kopenhaagenis on avaliku sektori toitlustusasutustes, mille hulka kuuluvad ka koolide ja lasteasutuste köögid, seatud mahetoidu osas kindlad eesmärgid: 2015. aastaks peab mahepõllumajanduslikku päritolu olema 90% toidu toorainest. 2005. aastal oli Kopenhaageni avaliku sektori toitlustusasutustes toidu toorainest mahe 35%, 2011. a juba 75%. Lasteaedades on 90%ni juba jõutud. Mahetoidu kasutuselevõtt haakub hästi keskkonnakaitseliste eesmärkidega: aastaks 2025 peaks Kopenhaagenist saama maailma esimene CO₂ neutraalne pealinn.

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

Paljud koolid on koondunud brändi EAT alla, sellega kaasneb laste osalusel loo-



Riiklikult toetatava Taani mahekoolitoidu programmi logo

dud koolisööklate kujundus. Veidi üle poole EAT koolidest soojendavad kohapeal tsentraalsest köögist toodud toidu. Toitu aitavad ette valmistada põhikooli vanemate klasside õpilased (12–14 a).

Lasteaedades saavad vanemad valida, kas nad soovivad lastele pakkuda sooja toitu või mitte. Tegemist on kollektiivse otsusega, s.t et osades lasteaedades pakutakse lõunasööki ja teistes panevad vanemad lastele võileivad kaasa. Lõunasööki pakkuvatel lasteaedades umbes 80% on oma köök, 20% saavad valmistoidu tsentraalsest köögist.

Kopenhaageni puhul on kogetud, et kõige raskem on mahetoitu sisse viia suurtes tsentraalsetes köökides, väiksed (nt lasteaedade) köögid on märksa paindlikumad. Kõige edukamad on olnud lasteaiad, kus lapsevanemad on mahetoidust ise väga huvitatud.

Mahetoidule üleminek eeldab muutusi menüüs. Rohkem pakutakse kohalikke hooajalisi puu- ja köögivilju, vähendatakse aga lihatoodete, maiustuste ja eeltöödeldud toodete osa. Põhitoiduna pakutakse rohkem riisi, makaronitooted, ube ja läätsi. Lihtne on esimese mahetootena hakata pakkuma nt mahepiima, sest see on hästi kättesaadav ja soodsa hinnaga. Toite tuleb ka oskuslikumalt

maitsestada. Eesmärk pole mitte ainult pakkuda mahetoitu, vaid pakkuda just nimelt maitstvat ja kvaliteetset mahetoitu. Selleks korraldatakse kokkadele spetsiaalseid koolitusi. Lisaks tuleb ökonoomselt ümber käia toidutoormega, et toitu vähem raisku läheks. Tähtis on üldine säästlik majandamine ja kindlate hankelepingute sõlmimine. Probleemiks peetakse seda, et suur osa mahetoorainest on imporditud, sest ELi hankereeglistik ei võimalda eelistada kohalikku.

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

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



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

Valdkonna edasiarendamiseks on vaja tõsta koolide võimekust sööklate majandamisel (kui neil puudub selleks varasem kogemus), parandada köögipersonali pädevust ning tagada pidev varustatus mahetoorainega.

Soome

Soomes sööb ligi miljon põhi- ja kesk-koolilast iga päev tasuta koolilõunat. Toetatakse ka lasteaedades ning kõrg- ja ülikoolides toidu pakkumist.

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

Soomes on mahetoit tähtsustatud mitmetes strateegilistes dokumentides. Näiteks Soome jätkusuutliku tarbimise ja tootmise edendamise programm KULTU tõstab esile mahepõllumajandust ja mahetoitu. Programmis rõhutatakse, et avalik sektor peab käituma pioneerina ja andma head eeskjuu kohaliku ja mahetoidu kasutamisel. 2006. a loodud riiklik maheturu arengustrateegia seab eesmärgiks olla mahetootmise ja -tarbimise osas juhtpositsioonil Euroopas aastaks 2015. Nähakse ette mahetooraine kasutamist kõikides avaliku sektori köökides ning mahetoodete turuosaks jaemüügis

6%. Euroopa 2020 strateegia Soome riikliku programmi põllumajanduspoliitika osas on strateegiline eesmärk tugevalt kasvatada kohaliku ja mahetoidu osa. Avaliku sektori jätkusuutliku hankimise 2009. a tegevuskava toitu käsitlevas osas plaanitakse, et mahedat, köögiviljapõhist või hooajalist toitu pakuvad toitlustajad vähemalt korra nädalas alates 2010. aastast ja vähemalt kaks korda nädalas aastast 2015.

Mahetoidu kasutamine on hästi vastu võetud paljudes linnades ja muudes omavalitsustes. Mahedat on hea kaasata kriteeriumina toiduhangetesse, sest mahe on selgelt defineeritud ja kontrollitud tootmisviis. Peamised takistused on seni olnud mahetoidu pakujate vähesus ja sobivate mahetoodete vähesus, info puudus saadaolevate mahetoodete kohta, kõrge hind ja piiratud eelarve toidu hankimisel.

Soome toitlustusasutustele on välja töötatud programm „Sammud mahe-daks“ (Portaat luomuun, www.portaat-luomuun.fi), mis aitab köökidel alustada mahetoorme kasutamisega ning samm-sammult üle minna järjest suuremale osale mahetoormele. Programmi alustati 2002. a, seda uuendati 2010. a. Programm pakub veebipõhist koolitusmaterjali mahetoidu tootmise ja mahetoidu pakkumise kohta. Selles osalevad köögid töötavad välja oma tegevuskava ja järgivad juhendmaterjali. Neile väljastatakse ka vastav tunnistus.

Tavalisemad kohalikud toiduained Soome lasteasutuste toitlustuses on aasta ringi kartul ja leib ning hooajaliselt marjad, köögiviljad ja kala. Mahe-

tooteid kasutati 2011. a lõpus igapäevaseks kümnes ja iganädalaseks kaheksas omavalitsuses.

Helsingi toidustrateegia seab eesmärgiks edendada Soome toidukultuuri ja

asendada 2015. aastaks pool lasteaedades pakutavast toidust mahetoiduga. Mahetoidule üleminek toimub järk-järgult: 2011. a alustati maheteraviljasaaduste ja 2012. a mahepiima pakkumisega.

LASTEASUTUSTE MAHETOITLUSTAMISE NÄITEID EESTIST

Lasteaiad võtsid mahetooted hästi vastu

2011. aasta alguses käivitus Tallinna Haridusameti algatusel koostöö mahetoidu pakkumiseks lasteasutustes, mis muuhulgas näitas, et mahetoodete osaline kasutamine ei pruugi tõsta lasteaedade toidupäeva hinda ning jutud mahetoodete väga väiksest valikust ei vasta samuti tõele.

2011. aasta veebruaris käivitatud koostööga on praeguseks liitunud 23 lasteaeda ja Pelgulinna gümnaasium. Tallinna Haridusameti koostööpartneriteks on Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus, Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus, Põllumajandusministeeriumi mahepõllumajanduse büroo, mitmed tootjad jt. Et tegu pole konkreetse rahastusega projektiga, siis otsivad partnerid tegevuse rahastamiseks erinevaid võimalusi. Üks toetusallikaid on Euroopa Liidu INTERREG programmi projekt „BERAS Implementation“.

Tallinna Haridusameti terviseedenduse vanemspetsialisti Eve Levandi sõnul ei pruugi mahetoodete osaline kasutamine lasteaias toidupäeva hinda oluliselt tõsta. Nii on näiteks Tallinna Kelmiküla lasteaias, kus kasutakse ka mahetooteid, toidupäeva maksumuseks 1,90 eurot. Samas kui teistes Tallinna laste-

aedades jääb toidupäeva maksumus 1,60 kuni 2,10 euro vahele. „Tootjatega on meil väga hea koostöö ja kui tekivad kitsaskohad, siis arutame neid ühiselt. Seni pole hind, logistika ega ka tootevalik huvilisi takistanud. Mahetoidu mittekasutamine on eelkõige peas kinni, ikka leiab põhjenduse lihtsamat teed pidi minekuks,“ rääkis Levand, kelle sõnul on ka lapsevanemate huvi mahetoidu vastu suur.

Kelmiküla lasteaia majandusjuhataja Inga Saarepere sõnul kasutab nende lasteaed mahetoodetest praegu moose ja jahutooteid, millele hooajal lisandub köögivilji. „Mahepudrud meeldivad lastele väga,“ lisas Saarepere.

Lasteaed kasutaks mahetooteid veelgi enam, kuid paraku takistavad seda kõrgem hind ja keerukam logistika. Mahetoodete suurem osa menüüs ajaks praeguse 1,90 eurose toidupäeva maksumuse lõhki.



Tallinna Haridusamet korraldas 2011. a konkursi "Võileib sinu südame heaks", mille raames valmistasid 20 kooli võistkonnad mahetoorainest võileivatordi. Fotol võidutiim (Foto: L. Jürisaar)

Kelmiküla lasteaias on vaid neli rühma ja tellitavad toidukogused seega üsna väikesed. Tootjatel pole aga majanduslikult mõttekas mõnekiloseid koguseid kohale tuua. „Kuid mahetootjad on olnud siinkohal väga koostööaltid,“ rõhutas Saarepera samas.

Muumipere lastesõim tellib mahetoitu nii läbi TÜ Eesti Mahe kui ka otse talunikelt. OÜ Vändra Leib toob lastesõimele igal esmaspäeval leiva-sepiku, kukleid, mõned kuivained, müsliit ja küpsiseid. „Meie suurim probleem on see, et meil

on väga vähe sööjaid, vaid kuni 40 last, mistõttu on kasutatavad toidukogused väikesed. Näiteks liha oleks meil söögi-
korraks vaja 1,5 kg, kohupiima maksi-
maalselt 3 kg ja nii on hetkel tellitavate
toiduainete nimistu piiratud – kellelgi ei
ole rentaabel selliseid koguseid kohale
tuua,“ rääkis lastesõime juhataja Külli Kar-
bus. „Ka ei jätku kevadeni puu- ja köö-
givilju ning kui eelmisel kevadel püüd-
sime piimatooteid tellida, ei jätkunud
suure nõudluse tõttu tootjal piimatooi-
teid ega olnud linna poole suunduvas
kaubikus rohkem ruumi.“ Muumipere
lastesõim uuris 2011. aastal lapsevane-
mate suhtumist ning selgus, et mahe-
toodete kasutamise nimel oldi nõus isegi
kuni 30 protsendilise toidupäeva hinna
tõusuga. „Hetkel me hinna tõusu isegi ei
vaja. Meie majas on see olnud 1,85 eurot
2008. aastast,“ rääkis Karbus.

Muumipere lastesõime kogemus näi-
tab, et kuigi mahetooted on kallimad,
ei pruugi osava kombineerimise korral
mahetoodete kasutamine toidupäeva
maksumust tõsta.

Et Muumipere lastesõimel on mahetoo-
detega siiani positiivne kogemus, siis
soovitakse tulevikus mahetoodete osa
menüüs suurendada. Nii soovib laste-
sõim tellida moose ja mahlu. Kui aga lei-
takse mõni läheduses asuv lasteaed, kes
soovib samuti mahetooteid, siis tahaks
lastesõim ühiselt tellida veel ka piima- ja
lihatooteid, rohkem kuivaineid putrude
ja kookide-vormide jaoks, makarone jms.

Rannamõisa lasteaia lapsevanemad toetavad mahetoidu pakkumist

Mahetooteid kasutab oma menüüs ka Harku vallas tegutsev Rannamõisa lasteaed, sealsete laste lauale jõuavad peaaesjalikult erinevad teraviljatooted (jahud, helbed, mannad, pastad), taimeteed, maitseainesegud ning aeg ajalt ka köögiviljad.

„Putru süüakse meil alati hästi ja üllatuslikult meeldis lastele ka mitte eriti apetiitse väljanägemisega ökopasta. Meeldivad väga ka taimeteed ja erinevate porgandite segu,“ vastas lasteaia juhataja Margit Toomlaid küsimusele, kuidas lapsed on mahetooted vastu võtnud.

Toomlaiu sõnul on lapsevanemate tagasiside olnud väga positiivne ja toetav. „Näiteks jõuludeks kinkisid vanemad ühiselt personalile suure toidukorvi, mis oli täis mahetooteid,“ meenutas ta.

Rannamõisa lasteaias pole mahetoodete osaline kasutamine 1,41 euro suurust toidupäeva maksumust tõstnud ja selleks pole lasteaias ka võimalusi. „Ostame mahetooteid nii, kuidas raha jagub. Mahetoit on kallim küll,

aga kui välja jätta kõik poolfabrikaadid ja kohukesed, siis nende arvelt saab vähemalt osad mahetooteid küll osta,“ tõdes Margit Toomlaid.

Suurimaks probleemiks pidas Toomlaid siiski mahetoodete suhteliselt kõrget hinda. „Me ei kavatse toidupäeva hinda tõsta ja seetõttu kardan, et ega me oma ostuvõimet eriti suurendada ei saa. Kui aga ka valla teised lasteaiad meiega ühineksid ja kohalik omavalitsus hakkaks tegema ühishankeid, siis sooviksime kindlasti osta köögivilju, vähemalt neid, mida lapsed toorelt näksipalana söövad,“ nägi ta samas ka lahendust.

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

Viljandi Vaba Waldorfkooli menüü on suures osa mahe

Viljandi Vaba Waldorfkool on tõenäoliselt ainuke kool Eestis, mille menüüs moodustavad mahetooted juba 70%. Viljandi Vaba Waldorfkooli Ühingu juhatuse liikme Piret Anieri sõnul see nende kooli eripära arvesse võttes täiesti loomulik.

„Waldorfkoolis pingutakse selle nimel, et õpetamine oleks terviklik ja tervendav ning kui me ei pakuks lastele samas ka tervislikku toitu, siis käituksime kui kilp-

lased,“ rääkis Anier, kelle sõnul on keemikaalide abil saadud tooraine küll odavam, kuid kahjustab samas nii ihu kui ka hinge. Tänapäevase hariduse väga

tähtis komponent on toitumisharidus – et harjutakse tarvitama tervislikku toitu ja õpitakse seda hindama. Sageli nõuab see koolilt suuremat jõupingutust kui ükskordühe sisseharjutamine.

Üleminek mahetoidule algas lapsevanemate algatusel 2007. aastal. See ei ole toimunud raskusteta. Mahetoit nõuab lapsevanematelt täiendavaid rahalisi väljaminekuid. Ka arusaam sellest, et toitumine mõjutab mitte ainult kehalist tervist vaid ka hingelisi ja vaimseid võimeid, pole kõigi vanemate puhul just kerge kujunema. Laste puhul on toidu mõju aga eriti tugev. Waldorfkoolis ja -lasteaias sööb koolitoitu igapäevaselt ligi 80 inimest ning nii lapsed kui pedagoogid on võtnud mahetoormest tehtud toidud hästi vastu.

Kuna mahetoormest valmistatud toidu maksumus on tavapärasest kallim, siis on see toidupäeva hinda tõstnud. Lisaks riigi poolt makstavale 0,78 senti suurusel toidupäeva dotatsioonile maksvad lapsevanemad iga kuu veel 6,39 eurot lisaks. Lisaks sellele katab ühingu koka töötasu.

Mis puutub mahetoorme hankimisse, siis see on läinud iga aastaga paremaks. Eelmisel aastal lisandus maheliha, sellest aastast on koolitoidus maherukist juuretiseiga valmistatud täisteraleib. Mahetalunikega on sõlmitud lepingud köögiviljade kasvatamiseks.

Seni on eriti talvel ja kevadel puudus kohalikest puuviljadest. Mõistliku hin-

naga kohalikud mahlakontsentratsioonid, siirupid ja moosid on maheturul puuduv kaup. Piimatooted on ikka veel probleemiks – või ja rööskkoor on just lisandunud Pajumäe talu sortimenti, kuid hapukoore, juustu, hapupiima tootjat veel otsitakse. Piima ollakse sunnitud tarbima ka mittemahedana, sest seda tuuakse vaid kord nädalas toorpiimana. Et lastele pole lubatud toorpiima anda ja kooliköögis pastöriseerimine on suhteliselt ajakulukas, siis on see tõsine probleem. Piim on üks tundlikumaid toiduaineid mitmesuguste mõjutegurite suhtes. Kui tervisekaitse normide loojate praegune mõtteviis ei muutu, siis oleks mahepiima tootjatel mõistlik hakata lasteasutuste tarvis piima pastöriseerituna turustama.

Köögiviljade valik nii värskena kui töödelduna (spargel- ja lillkapsas, paprika, hapukurgid, hapukapsas jpm) võiks olla rikkalikum ning saadavus aastaringne. Need on praegu tooted, mida imporditakse Lääne-Euroopast ja seepärast pole nende kasutamine koolis hinna tõttu reaalne.

Praegu varustavad kooli kodumaiste mahetoodetega põhiliselt TÜ Eesti Mahe ja Pajumäe talu.

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

Johannese Kool ja Lasteaed Rosmal

Põlva külje all tegutseb nüüdseks 22 aastat waldorfpedagoogikat viljelev Johannese Kool ja Lasteaed Rosmal, kus on seljataga aastane kogemus kasutada oma köögis võimalikult palju mahedat ja lähiümbruskonnast pärit tooteid.

„Grupp meie lapsevanemaid hakkas kolm aastat tagasi jälgima lasteaialaste menüüd ning ka laste enesetunnet peale kodus ja lasteaias söömist,“ meenutas waldorfpedagoogikat viljeleva MTÜ Rosma Haridusseltsi esinaine Tiina Länkur. „Need lapsevanemad tegidki ettepaneku kasutada koolitoidus rohkem mahetooteid, mis omakorda viis meid kokku toitlustajaga, kes püüab meile seda ka pakkuda.“

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

Uuenenud menüü võeti lasteaias sedavõrd hästi vastu, et lapsed hakkasid rohkem sööma. Paraku sundis see haridusseltsi toiduraha eelolevast sügisest tõstma.

„Koolis ollakse samuti juba rohkete salatitega harjutud ja seal annavad õpilased kokkadele rohkem tagasisidet, mis on neile mokka mööda ja mis mitte. Vanevad väljendavad oma tunnustust sellega, et tellivad ka endale köögist lõunasöögi ning samuti tellitakse kooke, leiba ja muud toitu koju,“ rääkis haridusseltsi esinaine.

Rosma koolis tegeleb toitlustamisega OÜ Alternatura, mille juhatuse liikme Kerti Visseli sõnul on nende sisseoste-

tavast toormest mahe suur osa köögiviljast ja jahudest.

„Mahedad on meil kartul, porgand, peet ning esimesel poolaastal olid ka kapsas ja kaalikas,“ loetles ta. Lisaks sellele jõuavad Rosma laste lõunalauale mahejahudest valmistatud küpsetised, leib ja mahetee. Kui suure protsendi mahe tooted koolisöögist moodustavad, ei osanud Kerti Vissel öelda, kuid arvestades, et koolikokad pakuvad lastele väga palju köögiviljatoite, siis on maheda osakaal üsnagi suur.

Suurimaks probleemiks pidas Vissel mahetoodete puhul nende kallist hinda. „Tegelikult saamegi koolis nii palju mahe tooret kasutada ainult tänu talunikele, kes müüvad meile seda tavatoodetega sarnase hinnaga,“ rääkis ta.

Kuna Rosma koolil on suur kelder, siis ostavad kokad suure osa vajaminevat kartulist ja köögiviljast valmis sügisel, mil hinnad on odavamad. Kevadel võivad tekkida tarneprobleemid, sest maheköögivilja lihtsalt ei jätku või on see kooli jaoks liialt kallis.

Praegu kulub Rosma koolis riigipoolne koolitoiduraha (0,78 € päevas lapse kohta) peaaesjalikult tooraine hankimisele ja kokkade palgaraha arvestatakse seltsi tegevuskulude hulka.

Siiski tahab haridusselts edaspidi koo-

lis rohkem mahetoitu pakkuda. Kavas on teha koostööd ka kohaliku mahe-talunikuga, et lapsed saaksid sügisel

osaleda näiteks saagikoristusel. Kooli-pere unistab ka oma kooliaias, kuid seni pole veel leitud kohta, kuhu see rajada.

Rocca al Mare Koolis võeti mahetoit hästi omaks

Eesti suurim erakool, Rocca al Mare Kool kasutab oma kooli-sööklas juba paar aastat osaliselt mahetoorainet. Kooliarst Küllike Jaama sõnul on mahetooted hästi vastu võetud nii õpilaste kui ka lapsevanemate poolt.

Rocca al Mare koolis on iga päev õpi-laste toidulaual maheköögiviljast val-mistatud toorsalatid ning kord nädal-as on nn mahepäev, kus pakutakse ka maheliha- ja mahepiimatooteid. Seal-juures pole mahetoodete kasutamine muutnud oluliselt söögipäeva hinda, kooli toitlustava AS Baltic Restaurants Estonia koolilõuna maksumuseks on gümnaasiumiosas 1,28 eurot ning alg-ja põhikoolis 0,64 eurot.

Koolis murti müüt, nagu ei saaks suur-köögid hakkama ilma eelnevalt kooritud ja pestud kartulita. Rocca al Mare kooli-söökla ostab mahekartulit, mis koori-takse kohapeal. „Ja selle maitse on hoo-pis midagi muud, kui pikalt vees ligune-nud kartulil,“ ütles Jaama.

Koolitoidu mahedamaks muutmise sam-mud leidsid väga hea vastuvõtu ka lap-sevanemate poolt ning mitmete lapse-vanemate arvates võiks mahetoodete osa-kaalu menüüs veelgi suurenedada.

Paraku takistab Küllike Jaama sõnul kogu menüü mahedale üleviimist nii toodete kõrgem hind kui ka kättesaa-davus, sest näiteks kevadeks pahatihti maheköögivilja lihtsalt ei jätku. „Ja mahemunadest pole võimalik unista-dagi,“ lisas ta.

Teisalt oli koolilaste suhtumine algul kahetine. Leidus neid, kes kirtsutasid nina, sest näiteks lambalihaga pole Eesti inimesed ju eriti harjunud. Kuid ajapikku see muutus ning kui menüüsse jõudis maheveise liha, siis oli Küllike Jaama sõnul see paljudele tõeline maitse-elamus.

Kui veel möödunud aastal tellis kooli-söökla mahetooted otse talunikelt, siis tänava toob kogu kauba tulundusühing Eesti Mahe. Küllike Jaama on aga seda meelt, et koolid ja lasteaiad võiksid siiski koostööd teha ja tellida tootjatelt ka otse. „Kõik see on vaid ettevõtmise küsimus,“ rõhutas ta.

Kontaktid

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

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

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

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

SA Eesti Maaülikooli Mahekeskus
Tel: 5304 4003
e-post: elen.peetsmann@emu.ee
mahekeskus.emu.ee