

# VÕRU MAAKONNA KOGEMUSEST

Kaja Kesküla  
projektijuht  
Võrumaa Arenduskeskus/Setomaa Liit

# KUIDAS KÕIK ALGAS

5.-8.oktoober 2018 toimusid  
arenduskeskuse eestvedamisel  
Vastseliinas Vunki mano loometalgud;



- Sündis idee Mahe ja muhe:  
Luuu haridusasutuste mahetoidu võrgustik, mis katab kõik Võru maakonna koolid.
- Mahe ja muhe meeskond sai loometalgute peapreemia ja parima tervist toetava lahenduse preemia





# TEHTUD 2019-2023

Setomaa Liit koostööprojektid ( Võrumaa Partnerluskogust, Piiriveere Liiderist)

- ellu viidud kolm projekti
- töös kaks projekti



## Võrumaa Arenduskeskus

- projekt koos EMÜ Mahekeskusega
- Hetkeolukorra kaardistus, seire süsteemi juurutamine, Lõuna-Eesti tooraine kaardistus, tegevuskava.
- BSR Food coalition, StratKit

# UURINGU SOOVITUSED TEGEVUSTEKS

- Mahetooraine kättesaadavuse parandamiseks olulised tegevused
  - Mahetootjate võrgustumisele ja tootmismahdade motiveerimisele kaasaaitamine
  - Maakonna tasemel töötlemis- ja logistikakeskuse rajamine
- Mahetooraine kasutuselevõttu toetavad tegevused
  - Kokkade koolitused, nõustamised, õppekäigud
  - Menüüde ja retseptide arendamine
- Hariduslikud tegevused
  - Õpilaste, õpetajate ja lapsevanemate teadlikkuse tõstmiseks,
  - Jäätmed?
  - Koostöö ja võrgustumine mahetootjatega toidu kasvatamise teadlikkuse parandamiseks
- Teavitustegevused mahetoidu/tootmise teemal

# VÕRU MAAKONNA HEA TAHTE KOKKULEPPE SÕLMIMINE

## 18.09.2020

*Suurendamaks Võru maakonnas kohaliku, tervisliku ning maheda toidu ja tooraine kasutamist lepiti kokku järgmistes tegevussuundades:*

- Tervisliku toitlustamise korraldamine Võru maakonna avaliku sektori hallatavates asutustes.
- Teadlikkuse tõstmine tervisliku elukeskkonna vajalikkusest ja võimalustest Võru maakonnas.
- Võru maakonnas mahe ja keskkonnasõbraliku toidu- ning põllumajandustootmise motiveerimine ning selleks eelduste loomine.
- Toidujäätmete tekke vähendamine avaliku sektori hallatavate asutuste toitlustamises.
- Kogemuste vahetamine ja koostöö osapoolte vahel. Oleme avatud ning kaasavad tegevuste kavandamisel, elluviimisel ja tulemuste hindamisel.
- **Meie strateegiline eesmärk on saavutada 2024. aastaks omavalitsuste haridusasutustes mahetooraine kasutamine pakutavas toidus vähemalt 20 protsendi ulatuses.**

# FOOKUS

- Kokkade oskustel - lõhn, välimus, maitse
- Toidu tegemise meetoditel
- Vanadel säästunippidel- efektiivne tooraine kasutamine, vähem jäätmeid
- Kvaliteetsel (mahe)toorainel
  - Vähem liha, aga kvaliteetsemat
  - Sesoonsed puu- ja köögiviljad
  - Rohkem head kartulit
  - Rohkem erinevad kaun- ja teravilju
  - Vähem eeltöödeldud tooteid
  - Rohkem värskaid tooteid( vähem külmutatud tooteid)



# KUIDAS PAKKUDA TOITU

Ennetada toidu äraviskamist:

- Toit peab olema maitsev, hästi lõhnama ja atraktiivne välja nägema
- Salatid saab ise erinevatest koostisainetest taldrikule valida



# KOKKADE ÕPPEREISID

## TEHTUD 2019-2023

## KOOLITUSED, INFOPÄEVAD



Otsustajatele, koolidele ja kokkadele erinevate mahetoidu kogemuste tutvustamine ja teadmiste jagamine



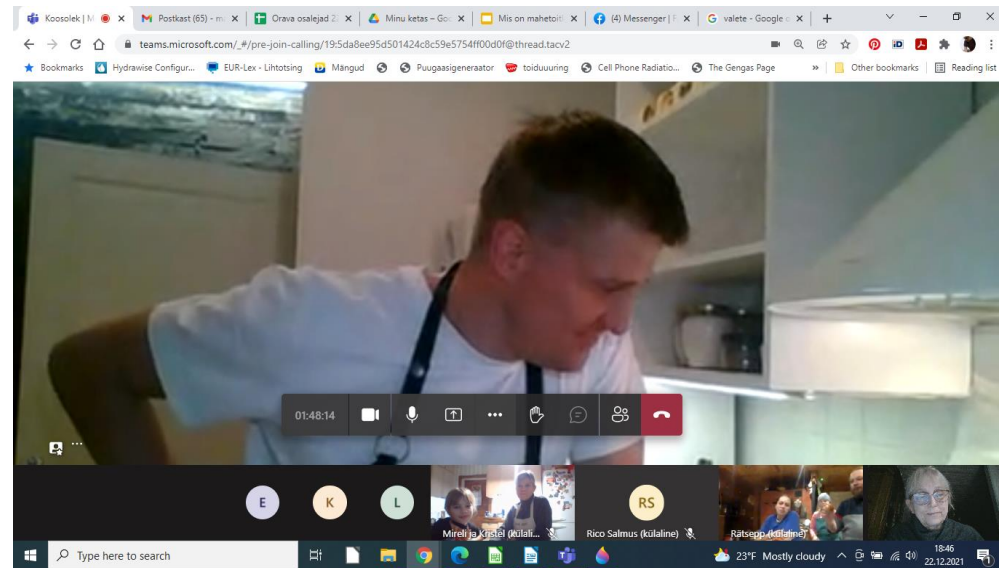
# KOKKAMISED, MAHETOIDUPÄEVAD



# ÕPILASTE KOKKAMISVÕISTLUSED



# PEREPÄEVAD KOOLIDES



# Kuidas ennetada toidu äraviskamist

- Serveerida tegeliku laste arvu põhjal
- Lapsed ise võtavad Rootsi lauast endale paraja koguse (või laual kaussidest)
- Pigem toidusaalis vähem väljas, et saaks juurde viia vajadusel
- Kokad panevad lastele järjest taldrikusse
- Oote pakkumisel saab süüa ka lõunast jäänud toitu

KOGEMUS Antsla Gümnaasiumist

- Lisavahetund peale viiendat tundi, et soovijad saavad süüa kõike, mis on sel päeval veel söömata

- Klassidevaheline võistlus taldrikujääkide mõõtmiseks
- Köögis või taldrikutelt kogutud jäägid lähevad taluloomadele või komposti

**Toitu ei visata segaolmejääkidesse**



# ÕPILASTE JAOKS TOIDU VÄÄRTUSTAMINE

- Õppereisid mahetaludesse
- Kokkamisvõistlused õpilastele
- Kokkamisringid
- Toidu kasvatamisest kuni taldriku jõudmiseni lõimitud õpe





# TOIDU KASVATAMINE KOOLIDES

Kolmel koolil ja ühel lasteaial mahead, ühel koolil koostöö mahetaluga



● REDMI NOTE 8 PRO  
● AI QUAD CAMERA

# TÄNANE SEIS

Praegu on 20% (**20-50% mahetoitlustuse ökomärgi esimene tase**) nõude täitnud **28 haridusasutust** Võru maakonnas- 23 köögiga

- **Antsla vald - kõik haridusasutused** on 20-50% mahetoitlustuse ökomärgiga
  - Antsla Gümnaasiumil omakasvatatud maheköögivilja
- Rõuge vald - kaks kooli ja kaks lasteaeda 20-50% mahetoitlustuse ökomärgiga
  - Varstu Koolis mahe kooliaed, kasvatavad ise köögivilja
- **Setomaa vald - kõik haridusasutused** on 20-50% mahetoitlustuse ökomärgiga
  - Meremäe ja Mikitamäe koolis maheaed
- Võru linnas - kolm teenuse hankega kooli ja neli lasteaeda on 20-50% mahe-  
toitlustuse ökomärgiga (riigigümnaasium?)
- Võru vald - kaks kooli ja neli lasteaeda on 20-50% mahetoitlustuse ökomärgiga
- **Regionaal- ja Põllumajandusministeeriumi toetus mahemärgiga haridusasutustele**



# MAHEKOKKADE TÄNUÕHTUSÖÖK 2022





VUNKI  MANO!

**AITUMA KULLÕMISE IIST!**