



Uudised

Kalender

Abiks taotlejale

Dokumendid

Põhikiri

Majandusaasta aruanded

Projektid

Sündmused

Kasulikud lingid

Astu liikmeks

Liikmed

Liikmeala

Partnerid

Kontakt

Videod

Arhiiv

Kohalik toit

Hiiumaa arengustrateegia koostamine

Sündmused

Ettevõtete külastus. Külastatakse Saare maakonna mahetootjaid ja võrgustikke, 9-

9-11 september toimus PRIA teadmussiirde meetme poolt rahastatud õppereis Saaremaale toidutootmisettevõtete külastamiseks. Osales 10 ettevõtjat ja külastuse korraldajad.

Päevakava:

9/9/2016 reede 7:00 Kärblast algusega, lahkumine Hiiumaalt 8.15 praamiga

10:30 Saaremaa Piimatööstus Kuressaare

12:00 Koplimäe talu, omatooted ja turustus. Lõuna Uuemõisa küla, Põide vald.

Saaremaa, 94522

14:30 Organic Sibirica mahetooraine tootmine Saaremaal, Tõlluste mõis Tõlluste

17:00 SA Saaremaa Turism, turundusvõrgustik ja ürituskorralduse koostöö, Kuressaare

19:00 Kohaliku toidu õhtusöök Arensburgis

10-Sep laupäev 8:30 Arensburg külastus Kuressaare

10:30 Põide käistööõllekoja külastus

– kohaliku toidu festivali laada külastus Kuressaares Kuressaare

13:00 Lõuna kohaliku toidu restoranis (toidufestivali avatud restoranide raames)

Nasva Nasva

Saarte sahver Kuressaare

Saare Mahe tutvustus, Aivar Kallase talu (seminar) Kuressaare

18:00 „Pikad lauad“ Kuressaares toidufestivali raames Kuressaare

11-Sep pühapäev OÜ Karmeli, Saaremaa omatooted ja turustus Pähkla k, Lääne-Saare v,

Leedri siirupitalu ja küla Lümända vald

Lõuna kohaliku toidu restoranis (toidufestivali avatud restoranide raames).

Lümända vald

Süllä Ökotalu ja Saare Ratsakeskus hobusekasvatus Riidu talu (seminar) Sülla talu, Oju küla, Kihelkonna vald

Praakli Reediku lambatalu kihelkonna

Saksa Talu kohaliku toidu turustus. Saaremaa Turundusühistu (seminar) Upa-Leisi, Kiratsi,

19:00 praam Triigist

Lõpp-peatus Kärddla

Osalejad:

Triinu Schneider

Heli Hahndorf

Margit Kääramees

Liina Siniveer

Lembit Vainumäe

Omar Jõpiselg



Margit Juur
 Sven Rosenstok
 Indrek Sammal
 Maria Ruubas
 Reet Kokovkin
 Ly Kaups
 Ilmi Aksli
 bussijuht
 Lia Rosenberg

Kokkuvõtte reisist:

Mahe- ja kohaliku toidu võrgustiku efektiivsem toimimine põllumajandus- ja toidutootmise ettevõtete konkurentsivõime ja ressursitõhususe suurendamiseks rohemajanduse võtmes. Ettevõtete külastamine Saaremaal kogemuste vahetamiseks.

9.september 2016 reede

7:00 Õppereisi algus Kärddlast, lahkumine Hiiumaalt 8.15 praamiga

10:30 Saaremaa Piimatööstuse külastamine. <http://www.saarejuust.ee/>

Alates aprillist 2007 on AS Saaremaa Piimatööstus ettevõtte, mille peamiseks tegevuseks on piima kokkuost. Seda väärindavad juustuks ja võiks Eesti ühes kaasaegsemas tööstuses ligi 90 töötajat. Tootenimekirjas on 22 toodet juustu ja või nimekirjas. Mahejuustu tootmise toorainest 51% ostetakse sisse Hiiumaalt. Peale selle toodetakse mozzarella toomiseks toorjuustu Itaalia partnerite tarbeks. Ettevõtte väärtuseks loetakse looduspuhast toorainet, sh mahetootmine.

12:00 Koplímäe mahetalu, omatooted ja turustus. <http://koplímäe.eu/>

Koplímäe mahetalu pererahvas on Marju ja Olev Müür. Edumeelne talu, kes said 2008 aastal noore loodustaluniku auhinna. Toodavad maheteravilja: tatar, nisu, rukis, spelta ja tooteid neist: jahu, tangud jm. Jahvatamine toimub külmeetodil, et säiliks valgud ja vitamiinid. Talu müüb jahvatisi ja küpsetisi otse talust, läbi kaupluste ja e-poe. Suure veski ostis talu 2010. aastal. LEADER toetusel sisustati avatud talude teemapäevaks ja gruppide vastuvõtuks kohvik. Vähem kui aasta tagasi soetas talu päikesepatareide pargi, et vähendada kulusid energiale. Talu tegevus on väga seotud pererahva elustiili ja vajadustega. Tegevuse käigus õpitakse juurde ja õpetatakse ka teistele.

Lõunaks pakuti kodust läätsesuppi ja kooki.

14:30 Organic Sibirica mahetooraine tootmine Saaremaal, Tõlluste mõis.
<http://www.eurobiolab.com/>

2014 aastal ostis Tõlluste mõisa Venemaa suurimat naturaalkosmeetikabrändi Natura Siberica omanik Andrei Trubnikov. Tõlluste mõisas asub ettevõtte Eesti tütarfirma Eurobio Lab OÜ tootmisbaas, Tallinna tehases töötab 200 töötajat. Lisaks Eestile on suured tootmismahud Siberis, aga ka mujal Euroopas: viimati ostis Trubnikov Šotimaal ettevõtte tarbeks valduse. Tõllustes võttis meid vastu Diana Õisnurm. Tõlluste ülesandeks on toota aastas 5 tonni kontsentraati taimedest, mis kasvavad mõisa põldudel ja on kogutud metsast. Selleks tuli osta mahesertifikaat Saaremaa metsade korjealale. Muinsuskaitsealast mõisat remonditakse samuti nii ettevõtte kui projektide rahadest.

17:00 SA Saaremaa Turism, turundusvõrgustik ja ürituskorralduse koostöö. Päev algas tegusalt koos Angela Nairisega. Kuidas Saaremaa kohaturundussündmusi korraldatakse, milline on kohaliku toidu turundamise võimekus, võrgustiku loomine ja ühisprojektid. Saaremaa toidunädalat korraldatakse praeguses raamis kolmandat aastat, kus kokku on sulandunud Maaettevõtluspäev, kohaliku toidu laat, õunakohvikud ja Kuressaare tänavapiknik. Sündmuse kooskorraldusega on saavutatud sünergiline efekt, mis toob Saaremaale sügisel, turismihooaja lõpul, üle 6000 inimese. Sügislaat annab võimaluse väiketalunikele oma tootega välja tulla ning kohaloluga ennast reklaamida. Väiksemaid üritusi suure festivali sees,

nagu õlle-, leiva-, koduveini vms korraldatakse vastavalt potentsiaalsete osalejate registreerumisele. Need võivad eri aastatel kas ära jääda või teiseneda.

19:00 Kohaliku toidu õhtusöök Arensburgis

Saaremaa kohaliku toidu ja restoranide nädala raames toimunud õhtusöök restoranis Arensburg. <http://saaremaatoidufestival.ee/saaremaa-restoranide-nadal/arensburgi-restoranid/>

Pakkumisel oli : Suitsune part pirni-maasika salati ja kirsikastmega

- Küpsetatud merilestafilee musta riisi ja safrani-sidrunikastmega
- Grillitud ploom peedibesee ja käsitöö ploomijäätisega

10 September laupäev

8:30 Arensburg külastus, seminar riigiparvlaevade toitlustusfirmja peakokaga.

Tutvustab firma tegevjuht Terje Nepper. <http://arensburg.ee/>

Arensburg võitis konkursi Saaremaa ja Hiiumaa liinide toitlustamiseks. Hiiumaa toidutootjatele tutvustati firma toitlustuspõhimõtteid, samuti nädal tagasi olevat seisu türgi laevaehitustehases meie praamid. Leiger on kõige kaugemal oma ehitusjärguga, toimuvad sisustustööd ja ehitusvigade parandused. Arensburgi põhimõtte, mis on ka riigiga lepingusse kirjutatud, et kasutatakse võimalikult palju kohaliku toorainet. Selles mõttes oli kohtumine väga kasulik mõlemale poolele, sest kuigi oleme saarlastega lähedased naabrid, ei kipu info Hiiumaa kohaliku toidu tarnevõimalustest eriti liikuma. Loodetavasti oli kohtumine mõlemale poolele teadmisi andev ja koostööks rakendatav.

10:30 Põide käistööõllekoja külastus <http://www.poidebeer.com/>

Kohtusime Koit ja Kristeli Kelderi pereettevõttega. Kui pere 2013 aastal oma pruulikojaga Põide kindluskiriku külje all asutas, ei olnud veel teada, et ettevõtte osutub nii edukaks, et laiendada on mõttekas juba Kuressaarde. Kuressaares asub ettevõtte Art Deco sugemetega tööstushoones Tolli tänaval, kus toodeti kunagi elektrit.

Uues kijas saab Põide pruulimiskunsti tutvustada külastajatele – siin on ruumi tootmise saladusi näidata ning eraldi kamber valmiskeedetute järeleproovimiseks.

kohaliku toidu festivali laada külastus Kuressaares
<http://saaremaatoidufestival.ee/turupaev/>

Turupäeval tutvusime Saaremaa taluettevõtete põllumajandustoodetega.

13:00 Lõuna kohaliku toidu restoranis - Nasva klubihoones paiknevas kohvikus Kodurand. Menüü: · Seasisefilee tuhlitambi ja veini-koorese kukeseenekastmega ja Apelsinitiramisu

15:00 Seminar kohaliku ja mahetoodete turundusettevõttes Saarte sahver

Saarte Sahver kuulub ökopoodide ketti. Saarte sahvri eesmärk on turundada kohaliku ja mahetoodangut Saaremaalt ja mandrilt ning välismaalt. Poe kaasomanik Lii Kirves kinnitas, et Hiiumaa toodangu vastu on huvi nii poes koha peal kui e-poes.

Saare Mahe tutvustus, Aivar Kallase mahetalu (seminar).
<http://www.saaremahe.ee/>

Mahetalunik Aivar Kallas on MTÜ Saaremaa Mahe algataja ja aktiivne liige. Sülla talu on mahetalu aastast 1990. Kasvatavad hobuseid, lambaid, loomadele teravilja ja heina, müügiks köögivilja. Suviti pakutakse teelistele majutust aitades (kuni 8 in.), sauna ja koduõlle ning -leiva mekkimise võimalust. Huvilised saavad tutvumissõidu Vilsandi saarele kas 10- või 4-kohalise paadiga. Eesti tõugu hobustega ratsutamise võimalus. Mahe- ja biodünaamilise põllumajanduse alased koolitused. Saare Mahe võrgustab ja turundab maakonna maheettevõtteid - talusid, poode ja turismiettevõtteid.

18:00 Kuressaares tänavapiknik toidufestivali raames.

<http://saaremaatoidufestival.ee/tanavapiknik/>

Kuressaare tänavapikniku formaat, mida peetakse kolmandat aastat, on osutunud väga populaarseks. Sel aastal kaeti laudu umbes 3000 inimesele nii Saaremaalt, mandriit kui ka välismaalt. Propageeritakse kohalikku toitu ja kohalikke restorane, kes pakuvad piknikukorve.

11 September pühapäev

10.00 OÜ Karmeli, Saaremaa omatooted ja turustus <http://karmeli.ee/>

Karmeli on pereettevõtte-talu, kes pakub saaremaist toortatart ja külmpressitud väärtuslikku tudraõli. Talu tutvustas Karel Lember. Nii tatar kui tudraõli on tervisest hoolivatele inimestele juba tuttavad. Külmpressitud tudraõli väärtus seisneb omega 3-6-9 rasvhapete suhes (2:1:2), mis on õlide seas üks parimaid, samuti sisaldab see E-vitamiini (mis hoiab õli rääsumise eest) ja teisi kasulikke koostisosi. Tudraõli koostis teeb selle ka väga vastupidavaks lõhna- ja maitsemuutustele, mis teistel külmpressitud õlidel esineda võib.

Toodetakse mehhaaniliselt kiviveskis jahvatatud tatratangu ja -jahu, samuti kestopatju allergikutele. Katsetatakse õlikanepi kasvatusesega.

12:00 Leedri siirupitalu ja küla. <http://www.saaremaakadakasiirup.ee/>

Leedri küla on eelmisel, 2015 aastal tunnustatud Eesti parimaks külaks. Leedri küla tekkis XIII sajandi lõpus Lümanda mõisa juurde, sumbküla. 1928. a elas Leedris 177 inimest, praegu 70 ringis. Tegutseb kool, aktiivne külaselts.

Leedri küla kadakasiirupid valmivad Orbu talu koduköögis. Tutvustab Liisi Kuivjõgi Saaremaa Kadakasiirupi tooted on käsitöötoit, need ei sisalda säilitusaineid. Ettevõtte laiendab toodangut ja ehitab tootmishoonet. Tooteid müüakse Saarte OTT kaudu ja oma kodulehe vahendusel.

Lõuna Leedri siirupitalus. Menüüs: kõrvitsapüreesupp, lasanje ja küpsisetort.

15:00 Saare Ratsakeskus hobusekasvatuse Riidu talu (seminar).

<https://www.facebook.com/SaareRatsakeskus/>

Ratsakeskuse omanik ja vedaja on Jaagup Kallas. Tallide juurde on ehitatud maneež, varustuse hoiuruumid, seminariruum ning hobuste ja ratsutajate pesuruumid. Treenitakse ligi kolmandikku Saaremaa ratsahuvilistest, korraldatakse võistlusi, plaanis on ehitada korralik heinaküün ja tasemel jooksuaiad.

17:00 Saksa Talu kohaliku toidu turustus. Saaremaa Turundusühistu (seminar)

<http://saksatalupood.ee/>

Saksa talu ehitab üles tõelise talupoe, mis pakub ümberkaudu talude toodangut - nii toitu kui käsitööd. Perenaine Sulvi Munk töötas välja kohaliku jäätise tootmise tehnoloogia mahepiimast. Täiendamas on käinud end Itaalia jäätiseülikoolis. Peale jäätisetegu ja poepidamise töötab Sulvi LEADER kohalikus tegevusgrupis. Saarte Koostöökogu suuremaks projektiks eelmisel perioodil oli turunduskatuse loomine Ehtne Saaremaa toode. 2012. aasta lõpust on Saaremaa toidutootjad, käsitöölised ning kohaliku toidu pakkujad kasutanud oma toodetel sinist märki tekstiga "Saaremaa ehtne toode". Tähelepanelik Saaremaale tulija märkab märki juba Virtsu sadamas.

19:00 praam Triigist

Lõpp-peatus Kärkla

Tagasiside osalejatelt:

Küsimused:

- 1. Mis oli sinu meelest kõige meeldejäädav ja kasulik külastus Saaremaal**
- 2. Kas ja kuidas kavatsed saadud tarkust kasutada?**
- 3. Kas said uusi kontakte oma ettevõtluse arendamiseks?**

- 4. Kas oled valmis osalema kohaliku ja mahetootjate võrgustiku üritustel?**
5. Kuidas hindad õppereisi korraldust
6. Kas oled valmis osalema ka järgnevatel Koostöökogu poolt korraldatud õppereisidel.

Vastused:

- 1) Mahe talunike külastus, saarte Sahver külastus, Arensburgi külastus.
- 2) Koostöö talunikega, mahe toodete teadlikkus, mahe toodete soetamine enda asutusele.
- 3) Sain
- 4) Olen
- 5) Kui viie palli süsteemis siis 5
- 6) Kindlasti

1. Mis oli sinu meelest kõige meeldejäävam ja kasulik külastus Saaremaal
 Meeldis saaremaa piimatööstus ja nende lähenemine tootmisele. Eriti see mahe suuna leidmine. Põide õlle tööstus ja OÜ Karmeli - toredad ettevõtmised, kus kogu pere kaasa lööb.
2. Kas ja kuidas kavatsed saadud tarkust kasutada?
 proovin mõnele hiidlasele rääkida, et hiiumaal võiks ka oma õli tootmine olla. Tatra kasvatus?!
3. Kas said uusi kontakte oma ettevõtluse arendamiseks?
 saarte liinid ehk hakkavad mahla vahendama.
4. Kas oled valmis osalema kohaliku ja mahetootjate võrgustiku üritustel?
 ikka!
5. Kuidas hindad õppereisi korraldust
 Väga hea! Papisaare sadam jäi nägemata! :-)
6. Kas oled valmis osalema ka järgnevatel Koostöökogu poolt korraldatud õppereisidel.
 Kindlasti osaleksin, võiks külastada mõnd ettevõtet, kus tehakse õunaädikad.

1. Mis oli sinu meelest kõige meeldejäävam ja kasulik külastus Saaremaal
Kõik õppereisil külastatud kohad olid väga meeldejäävad. Eriline sümpaatia kuulus Kuressaare tänavapiknikule toidufestivali raames.
2. Kas ja kuidas kavatsed saadud tarkust kasutada?
Saan Hiiumaale tuua oma kontakte osalemaks kohaliku ja mahetootjate võrgustiku üritustel
3. Kas said uusi kontakte oma ettevõtluse arendamiseks?
Ja.
4. Kas oled valmis osalema kohaliku ja mahetootjate võrgustiku üritustel?
Kindlasti.
5. Kuidas hindad õppereisi korraldust
Minu arvates oli õppereis väga hästi korraldatud.
6. Kas oled valmis osalema ka järgnevatel Koostöökogu poolt korraldatud õppereisidel.
Loomulikult olen.

1. Mis oli sinu meelest kõige meeldejäävam ja kasulik külustus Saaremaal?

Päevaplaan oli tihe ning uut informatsiooni palju, mistõttu meeldejäävama ning kasulikuma külustuse valimine osutub suhteliselt keerukaks. Esile tooksin võib-olla **OÜ Karmeli**. Mulle avaldas muljet, kui väikeste jõududega ning lühikese aja jooksul on nad oma praeguse taseme saavutanud. Kindlasti isiklikust huvist õlletootmise vastu tooksin välja ka **Põide käistööõllekojakülustuse**. Äärmiselt informativne ning inspireeriv oli nende lugu kuulda.

2. Kas ja kuidas kavatsed saadud tarkust kasutada?

Mul on väga hea meel, et sain õppereisi raames Saaremaad külustada. Minu teadmised Saaremaa ettevõtete kohta on võrdlemisi kesised ning võimalus tutvuda mõnega natukene lähemalt oli äärmiselt innustav ning inspireeriv. Usun, et Hiiumaale on Saaremaa väga heaks eeskujuks ning saarte omavaheline koostöö jätkumine ning edendamine on kindlasti vajalik mõlemale poolele. Kindlasti võtsin kaasa, kui hästi on toimima saadud Saaremaa märk, mis on tugevaks signaaliks kliendile (ka väljaspool Saaremaad) ning sellest võib ka ettevõtja. Saaremaa Toidufestival oli minu jaoks väga meeldiv üllatus. Ürituse ajalugu pole tea, mis pikk, kuid kui hästi see toimib, kui suur on osavõtjate hulk ja näha on, et see on olnud pidevas arengus ja on edaspidigi. Hea võimalus kohalikul tutvuda, mida nende saarel tehakse kui ka külastajale väljastpoolt.

3. Kas said uusi kontakte oma ettevõtluse arendamiseks?

Kindlasti sain uusi kontakte ja mõtteid, kellega tulevikus koostööd teha.

4. Kas oled valmis osalema kohaliku ja mahetootjate võrgustiku üritustel?

Oleksin valmis osalema kohaliku ja mahetootjate võrgustiku üritusel.

5. Kuidas hindad õppereisi korraldust

Õppereisi korraldus oli tugev. Nagu eelnevalt mainitud päevaplaan oli suhteliselt tihe ning väga huvitav. Võimalus oli tutvuda Saaremaa ettevõtjatega kui ka tutvustada natuke Hiiumaad. Arvan, et taolised õppereisid on kah saare omavahelise koostöö hoidmise ja edendamise mõttes vägagi olulised. Suured tänud korraldajatele!

6. Kas oled valmis osalema ka järgnevatel Koostöökogu poolt korraldatud õppereisidel.

Hea meelega osaleksin ka järgnevatel Koostöökogu poolt korraldatud õppereisidel.

1. Mis oli sinu meelest kõige meeldejäävam ja kasulik külustus Saaremaal
Kõige meeldejäävam oli Koplímäe pererahva külalislahkus ja rahulik meelelaad, võimalus näha kiviveski tööpõhimõtteid. Kasulik oli laadal tutvuda erinevate Saaremaa kohalike toodetega.

2. Kas ja kuidas kavatsed saadud tarkust kasutada?

Sain ideid tootearenduseks.

3. Kas said uusi kontakte oma ettevõtluse arendamiseks?

Lisaks Hiiumaa ettevõtjatega tutvumisele oli kasulik Saarte Sahrvi külustus - tooted said kohe müüki.

4. Kas oled valmis osalema kohaliku ja mahetootjate võrgustiku üritustel?
Kindlasti

5. Kuidas hindad õppereisi korraldust

Korraldus oli ladus ja jättis vajalikke hingetõmbepause nähtu seedimiseks.

6. Kas oled valmis osalema ka järgnevatel Koostöökogu poolt korraldatud õppereisidel.

Võimaluse korral kindlasti.

Pildid panin siia, lisan veel

õhtul: <https://goo.gl/photos/ZnKF3vC6CvA5oFGU7>

1. Mis oli sinu meelest kõige meeldejäävam ja kasulikum külastus Saaremaal

Armas ja soe ja kodune oli vastuvõtt Leedri siirupitalus. Kuna nende areng on alles väga algusjärgus, siis on põnev edaspidi nende liikumisi jälgida.

Väga stiilne ja maitsekas oli Põide pruulikoda. Lugu sellest kuidas talus ettevõtmine väikseks jäi ja kõik need tuttavad teemad.

2. Kas ja kuidas kavatsed saadud tarkust kasutada?

Mahepoe perenaine andis klientide eelistuste kohta kasulikke näpunäiteid. Millest puudus ja mida on liiga palju jne. Need tarkused kuluvad marjaks ära.

3. Kas said uusi kontakte oma ettevõtluse arendamiseks?

4. Kas oled valmis osalema kohaliku ja mahetootjate võrgustiku üritustel?

5. Kuidas hindad õppereisi korraldust

Õppereis oli kenasti korraldatud.

6. Kas oled valmis osalema ka järgnevatel Koostöökogu poolt korraldatud õppereisidel.

Jah





MTÜ Hiidlaste Koostöökogu