

Uudised

Feb 17, 2020

Käisime Tallinnas oma toit kaasas

Kokkade kontaktüritus 11. veebruaril 2020, kuhu kutsusime meie toidu väiketootjaid esitlema head ja paremat, osutus väga edukaks. Kokad olid kohal ja tundsid huvi meie toidu vastu. Lemmikuks osutus loomulikult hiiuviul, mis aga on veel tõeline defitsiit. Lambal paraku neli jalga, millest kaks esimest päris viiuliks kvalifitseeruvad. Lisaks on tootmiseks vajalik aeg pikavõitu - algul vaja soolamisks oma aeg varuda ja siis sama aeg või kauemgi kuivatamisks. Aga teistegi tootjate tooted olid ilusti esindatud, kokad said maitsta ja oma arvamust välja öelda. Hiiumaa tootjad, kes oma tooteid esitlesid, olid: Hiiumaa Lihatoöstus OÜ, TRINU ÕUNAMAHL, Dagö Berry OÜ, Kaire Vannas FIE, Lemmena Mesindustalu, Vaba Aed OÜ, Hiiu Gourmet OÜ, Dagen Natural OÜ, Hiiumaa Köök ja Pagar OÜ, Tahe OÜ. Kõigi tootjate toodete nimekiri sai kõikidele kokkadele kaasa antud. Tootjatelt palume tagasisidet, kas kokad on juba ühendust võtnud koostöö asjus. Soovitame huvitatud tootjatel kokkadega ise ka ühendust võtta, et kontakt kindlam oleks.



Pildil: Hiiu toit oli sõbralikult kõrvuti Muhu Liha tootjaga.



Kokad, kes osalesid koostöömessil, olid:

1. Helen Vihtol – Eesti Peakkokkade Ühendusetegevjuht
2. Taigo Lepik – Vabariigi Presidendi Peakokk
3. Inga Paenurm- Restoran Markofka
4. Elar Jürimäe – Kohvik Kohalik
5. Aleksander Nikoskov – Snoob Resto
6. Toomas Ojaverre – Tallink
7. Kadri Tran - Riis
8. Kaido lepik – Tainas OÜ
9. Marko Sõmer – Horisont, Swisshotel
10. Veronika Eesmann – Ehituskool
11. Angelica Udeküll – Hestia Hotels Group, Laulasmaa Spa restora Wicca
12. Lauri Tomingas – Hilton
13. Vambola Moores – Lunden Food OÜ
14. Evelyn Esajas – Jüri Gümnaasium
15. Tanel Aumere – Von Krahl Aed
16. Kaido Metsa – restoran Juur
17. Priit Toomits – Academic Food Lab
18. Inga Paenurm - Markofka
19. Kairi Saar – Õ ja Kaks Kokka
20. Jaak Hiibus – Restoran Sardiinid
21. Ain Pedau – Oskar
22. Eve Kangur – Pagari Tänav
23. Reimo Hannilo – Sahver resto ja Siilisahver
24. Urpo Reinthal – Ylicool restoran
25. Pavel Gurjanov – Sõe restoran

Hiiumaa toitu esitlesid Sven Rosenstok, Ly Johansen, Ilimi Aksli ja Reet Kokovkin. Vaba Aed OÜ tooteid esitles Margit Pruul.

Kontaktüritus korraldati rahvusvahelise koostööprojekti Baltic Sea Food raames, mille eesmärk oli töötada välja tarnemudel toiduvõrgustikele, et kohalike tootjate kaupu efektiivsemalt äriklientidele (sh toidlustusettevõtetele) pakkuda. Projekti tulemusena on valminud teoreetiline ärimudel koos selle juurde kuuluva käsiraamatuga (jagati Balti Jaama üritusel osalejatele). Käsiraamatusse on lisatud ka parimad kohaliku toidu turustamise näited ja parimad praktikad projektis osalevatel Läänemere-äärsetel riikidel.



Käsiraamatu otselink

Eestis on plaan saadud teadmisi esialgu rakendada kahes piirkonnas – Saaremaa ja Lõuna-Eesti piirkonna tootjate näitel. Oma nõusoleku mudeli katsetamiseks ja toodete äriklientidele pakkumiseks on andnud TÜ Ehtne Saaremaa ja TÜ Taluturg. Nende vahendusel peaks lähiajal avanema võimalus koostööks toodangu turustamiseks äriklientidele eelkõige Tallinnas ja Saaremaal.

Sel aastal on plaanis korraldada avalikkusele ka infoüritus, et projekti tulemusi laiemalt tutvustada, ning samuti rahvusvaheline konverents. Projekti üritustel osalenud ettevõtetele saadame selle kohta edaspidi lisainformatsiooni.

Projekti koordineerib Eneken Viks, Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda, Pärnu maantee 141, 11314 Tallinn, Tel: 55529270, eneken@epkk.ee, www.epkk.ee

Hiidlaste Koostöökogu osales messil projektist MAK 2014-2020 toetus meetmes 16.4 "Lühikeste tarneahelate või kohalike turgude kaudu põllumajandustoodete ja toidu turustamisvõimaluste arendamise toetus"



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse

