

Tartu maakonna toiduvaldkonna taustauuring ja integreeritud toidustrateegia koostamine

Fookusgrupi intervjuu: toitlustajad
21. mai 2021, kl 9.00-10.30

Osalejad:

- Eneli Kaasik, Juulamõisa kohapärimuskohvik
- Sven Särki, Alatskivi lossi restoran ja sviidid
- Martin Sõgel, Pepe's Bistro and Social Club
- Kristiina Tammets, Tartumaa Arendusselts
- Mihkel Laan, OÜ Cumulus Consulting

MEMO

Kristiina Tammets andis ülevaate toiduvaldkonna koostööprojektist ja planeeritud tegevustest, Mihkel Laan toiduvaldkonna uuringu ja toidustrateegia koostamise plaanist (vt lisatud slaidid).

Fookusgrupi raames käsitletud küsimused:

1. Millised on tänased **kitsaskohad toitlustusvaldkonnas**, mida maakondlik võrgustik saaks ühiselt lahendada?
2. Millised on **toiduvaldkonna tänased tugevused** Tartumaal, mida saaks ühiselt paremini "ära kasutada"?
3. Millised on **ootused toiduvaldkonnale ja -võrgustikule Tartumaal**? Millele tuleks eelkõige keskenduda? Mida on vaja teha arenguhüppeks?
4. Mida saaksid **toitlustajad valdkonna arendamiseks teha**? Millist rolli võiksid **toitlustajad** võrgustikus võtta?
5. MUU: Millised on head näiteid võrgustikest mujalt Eestist ja maailmast? Valmisolek osaleda toiduvaldkonna koostöögrupis; muud ettepanekud

1. Millised on tänased kitsaskohad toitlustusvaldkonnas, mida maakondlik võrgustik saaks ühiselt lahendada?

- Toitlustusettevõtete **digitaliseerimine** – kuidas jõuda läbi erinevate kanalite inimesteni? Kommunikatsiooniteema, IT lahendused – kuidas seda ilusasti ja stiilselt lahendada. Võrreldes Tallinna ja Harjumaa toitlustuskohtadega seis pigem tagasihoidlik. Nt Maitsev Tartu – töötab hästi, aga brändi võiks edasi arendada, visuaal vajab uuendamist. Tallinna restoranidega võrreldes on arenguruumi – nt Tartu ja Tartumaa restoranide ühine kanal võiks olla. Kogu Tartumaad ühendav sündmus võiks olla – ühine kuu või 2 kestev festival; tore projekt oli metsast taldrikule.
- **Sessoonsuse teema** – kõik, mis toimub väljaspool suvehooaega on vajalik. Metsast taldrikule – see oli nagu suvi novembris, osalejaid palju; samas võiks kriteeriume veale rohkem olla, et metsa teema rohkem välja tuua. Suvel ülekoormatud, majast ei jaks välja minna; talvel kõlmutavad jalga; samas metsast taldrikule oli hea! Võrgustikule ootus – **sügis-talvise aja täitmine**.
- Probleem on **tooraine kättesaadavus**; pole alati saada ühtlast ja stabiilset toorainet; nt eraldi kalakasvatust ei ole. Peipsi piirangud, aga lisaks kalale on ka muude toorainetega probleem.
- **E-teema** – kõikidesse asjadesse ise ei jõua süveneda, võiks olla koostöö kohta.
- Maalähedased teemad – nt interneti teema; CO2 andurid jms. Vajalikud asjad ka COVID ajal.

- IDEE: **infobaas/list** -> tooraine pakkujate ja toitlustajate kokkuviijad; lambakasvatajad, ürtide kasvatajad; kasvõi FB grupp luua.
- Kui on suured sündmused – **toetav infra ei pea vastu** (parklad jms), seda nii Peipsi ääres kui ka Tartu kesklinnas.

2. Millised on toiduvaldkonna tänased tugevused Tartumaal, mida saaks ühiselt paremini “ära kasutada“?

- **Maheteema, roheline teema, kohalik teema** – ajalooliselt Tartumaale iseloomulik; tuua sisse ajalooga toidud ja neid uuel moel pakkuda; see võiks Tartumaal alles olla. Samas ei ole seda piisavalt propageeritud, sõnumit ei ole selget, et mis on Tartumaa toit.
- **Peipsi, kala-sibul, need on teada**; metsateema (metslooma liha) – ühelt poolt järv, teiselt mets.
- Sessoonsus – **Tartu linnas ei ole hooajalisus nii suur teema**. Erinevad sihtgrupid, võimalusd laiad.
- **Võimalus algupärast välja tuua** – nt see, mis on Vooremaal jne.
- Hooajavälised **sündmused** – toovad madalhooajal klienti juurde.
- Tartu tugevus – **KOV toetus** toitlustusele, kultuurile, festivalidele, autovabaduspuiestee jne – hea ja lihtne asju ajada.

3. Millised on ootused toiduvaldkonnale ja -võrgustikule Tartumaal? Millele tuleks eelkõige keskenduda? Mida on vaja teha arenguhüppeks?

- Tooraine **pakkujate-toidutootjate-toitlustajate kokkuviiimine**.
- **Madalhooaja täitmine**, metsast taldrikule jms (linn + maakond).
- Tartu linna ja maakonna **restoranide kokkuviiimine**, seda ka koos teha – nt ühised õhtusöögid maapiirkonnas.
- **Digi- ja kommunikatsiooniküsimused**, ühtne e-lahendus – võiks teha arenguhüppe; tegelikult ei ole ühtset head kanalit, kus on aktuaalne info; see on täiskohaga töö.
- FB grupp ära teha!
- Väljakutse – **tööjõu puudus**; tase kõigub kokkade osas, pole võimalik leida; on ka selliseid, kes tulevad suvel ja pakuvad ebakvaliteetset – oht piirkonna mainele; täna võimalus – **kokkade liikumine linnast maale**; see asi, mida võiks soodustada – hooajaliselt võimalust pakkuda, kes tahavad tulla mõneks kuuks maale – väljameelitamine.

4. Mida saaksid toitlustajad valdkonna arendamiseks teha? Millist rolli võiksid toitlustajad võrgustikus võtta?

- Roll: **üritustel olla ühiselt väljas**; kui midagi tehakse, siis osaleda; selleks vajalik hea infovahetus ja kanalid.
- Kasutatakse HORECAt – **toitlustuskohad saavad müüa ja promoda Tartumaa eripära**; saavad olla Tartumaa saadikud.
- Võiks olla ühine **visuaal**, mis seoks; kohaliku promomine – nt kohalikud veinid.
- Sertide teema – nii nagu Lääne-Euroopas/ vana-Euroopa, **kaitstud päritolu nimetuse sissetoomine**; pannakse reeglistik paika (nt miinimumnõuded), kvaliteedimärgise teema – mis see on, mis on Tartumaal toodetud.
- **Tartumaa soovitab** – selline asi võiks ka olla; kvaliteet-kindlus.
- Peipsi kohafilee – kui sellist asja saab konkreetselt ka pakkuda; siis huvi suur.
- Algasjad on olemas, sealt edasi minna.
- Näide - Jõgevamaa maitsed - koondab tootjaid, neil on hea märk, samas ei ole seal toitlustajaid sees.

5. MUU

- Kõik osavõtjad on ka edaspidi nõus koostöögrupis osalema

Memo koostas:

Mihkel Laan
OÜ Cumulus Consulting
mihkel.laan@cumulus.ee
5297984