



# KOHALIKU TOIDU TOOTMINE, TÖÖTLEMINE JA TURUSTAMINE

Lühike juhend kohaliku toidu  
väiketöötlemisega alustajale

## Kohaliku toidu tootmine, töötlemine ja turustamine

### Lühike juhend kohaliku toidu väiketöötlemisega alustajale

Kaastööd Airi Vetemaa, Merit Mikk, Pille Liivaauk, Katri Lahesoo  
Fotod Merit Mikk, Airi Vetemaa, Eldrimner  
Kujundanud Imre Heero

Välja andnud Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus  
Trükkinud AS Triip



Tartu 2007  
ISBN 978-9985-9610-8-7



# Sisukord

I. Sissejuhatus	4
2. Kohaliku toidu väiketöötlemine	5
2.1 Tegevused väiketöötlemise käivitamiseks	7
2.1.1. Olukorra esmane analüüs	8
2.1.2. Joogivee kvaliteedi uurimine	11
2.1.3. Tervisekontroll	11
2.1.4. Hügieenikoolitus	12
2.1.5. Tootearendus	12
2.1.6. Äriplaan	13
2.1.7. Ruumid ja inventar	14
2.1.8. Enesekontrolliplaan	14
2.1.9. Registreerumine majandustegevuse registrisse	19
2.1.10. Riigilõivud	19
2.1.11. Tunnustamine ja teavitamine	20
2.1.12. Tunnustamine mahepõllumajanduse seaduse alusel	24
3. Kohaliku toidu turustamine	25



# I. Sissejuhatus

Väljendil „kohalikul toit“ on erinevaid määratlusi. Kõige sagedamini mõeldakse selle all teatud geograafilises piirkonnas, tarbimiskohast umbes 50-100 km raadiuses toodetud toitu. Arvestades Eesti väiksust, võib teatava mõõndusega ka kogu Eestis toodetud toitu pidada kohalikuks. Kohalikku toitu iseloomustab tavaliselt ka see, et ta ei ole anonüümne – tarbijale antakse infot selle kohta, kes on tootja ja kus ta paikneb. Kohaliku toidu oluliseks tunnuseks on võimalikult lühike väärtusahel tootjast/töötlejast tarbijani. Toodangut et veeta kaugete vahemaade taha kulutades tarbetult energiat.

Paljud tarbijad seostavad kohalikku toitu väikekäitlejate toodanguga, sest väikekäitlemisetevõtted valmistavad enamasti kohalikel toidutradsioonidel põhinevat eripärast toodangut, mis aitab toiduturgu mitmekesistada. Samuti eeldavad tarbijad, et väikekäitlejate toodang on tervislik, sest see on valmistatud kohalikust toorainest ning sisaldab vähem erinevaid säilitus- ja lisaaineid või ei sisalda neid üldse.

Sageli on kohaliku toidu puhul tegu kohaliku mahetoodanguga, sest mahepõllumajanduse üks peamisi ideid on toota võimalikult tarbija lähedal ja paljudes riikides on just mahepõllumajanduses väiketöötlemine levinum.

Nende talunike arv, kes lisaks tootmisele hakkavad tegelema töötlemisega, suureneb paljudes Euroopa riikides. Kui veel aastakümne tagasi arvati, et jätkusuutlikud on vaid suured põllumajandusettevõtted, siis viimastel aastatel on järjest suurenenud nende inimeste osa, kes arvavad, et ka väikeste mahtude puhul on võimalik piisavalt innovaatiliste ideede ja hea tahte korral elujõuline olla. See eeldab aga tavaliselt oma toodangule lisandväärtuse andmist. Ühiskonna seisukohalt tähendab see ka positiivset mõju kohalikule majandusele (nt uued töökohtad, turismipotentsiaali suurenemine, raha ringlus kohalikus ettevõtluses) ja keskkonnale.

Väikekäitlejate (sageli on nendeks tootjad ise, kes oma kasvatatud toodangut töötlevad) toodangu müügiks sobivad hästi otseturustuskanalid, nt otsemüük talust (s.h talupoest), müük taluturgudel ja nn tellimusmüük (nt postimüük, kastimüük). Toodangut müüakse ka turismiettevõtetele, laste- ja tervishoiuasutustele ning otse või vahendajate kaudu kauplustele ja kaupluskettidele. Kuigi Euroopa väikekäitlejad müüvad oma tooteid ka vahendajate kaudu või otse suurtele poekettidele, on see enamasti siiski üsna keeruline, sest ei suudeta täita poekettide nõudeid kogustele ja pidevatele kaubatarnetele. Seetõttu on väikekäitlejate puhul väga oluline omavaheline koostöö ja kauba müük näiteks ühise piirkondliku kaubamärgi all. Üksiküritajatel on raske ennast turul nähtavaks teha.

Tarbijate huvi kohaliku toidu vastu on suurenenud kogu Euroopas. Kohalikule toidule pööratakse üha suuremat tähelepanu ka riiklikul tasandil ja luuakse toetusmeetmeid selle turuletuleku toetamiseks. Ka Eestis on väiketöötlemisele ette nähtud toetusvõimalused Maaelu Arengukava (MAK) 2007-2013 meetmetega. Töötlemisega alustajad saavad taotleda toetust meetmetest 1.4.2 mikropõllumajandusettevõtte investeringutoetus ja 3.1.1 põllumajandusliku tegevuse mitmekesistamine mittepõllumajandusliku tegevuse suunas. Tegutsevad töötlemisettevõtted saavad taotleda toetust meetmest 1.6 põllumajandustoodetele ja mittepuidulistele metsasaadustele lisandväärtuse andmine.

## 2. Kohaliku toidu väiketöötlemine

Väiketöötlemisettevõtted on sageli tekkinud tootmistalu või -talude baasil, kui on soovitud tegevusampluaad laiendada ja oma toodangule lisandväärtust anda. Väiketöötlemisega alustamine tähendab tootjale enamasti täiesti uutesse valdkondadesse – toiduainete töötlemine, hügieen, pakendamine, logistika, müügi- ja teavitustöö jms – süüvimist ja nende põhitõdede selgeksõppimist. Samas on see aga näiteks hea võimalus talu naisperel või noorematel liikmetel talu majapidamises aktiivsemalt kaasa lüüa.

### **Väiketöötlemise peamised plussid:**

- saab olla iseenda peremees;
- saab luua endale sobiva töökeskkonna (paindlik tööaeg jm);
- saab teha seda, millesse on usku;
- pingutuse vilju saab kohe ise maitsta;
- mitmekesisus, võimalus rakendada maksimaalselt oma loovust ja teadmisi;
- eduka ettevõtmise korral rahulolu hästi vastu võetud toodangust.

### **Väiketöötlemise peamised miinused:**

- ebaõnnestumise risk;
- aeganõudev;
- võimalik majanduslik stress, sest sissetulek sõltub otseselt äri käimaminekust ja selle edukusest;
- võimalik emotsionaalne stress ettevõtjale ja tema perekonnale rahalise seisu ja elustiili muutuse tõttu;
- vältimatud töökohustused ja nõuded, mida tuleb täita.

Väiketöötlemise arengut peaks soodustama ka Euroopa Liidu hügieenipakett, mis jõustus 1. jaanuaril 2006. Toiduhügieeni puudutavad nõuded muutusid sellega paindlikumaks ning põhiorhk on toiduohutusel ja ettevõtja vastutusel oma toodangu eest.

### **Olulisemad õigusaktid**

Toidutoorme ja toidu käitlemist reguleerivad toiduseadus koos selle rakendusaktidega ning Euroopa Parlamendi ja Nõukogu määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused.

Lisaks reguleerivad toidu valdkonda ka teised seadused ja nende rakendusaktid ning otsekohalduvad ELi õigusaktid, eelkõige nn **hügieenipakett**.

### **Toidu käitlejale on ELi määrustest olulisemad:**

- (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta. See on üks peamisi õigusakte, millega kehtestatakse hügieeni üldeeskirjad, mida toidukäitlusettevõtted peavad kõigis toiduainete tootmise, töötlemise ja turustamise etappides järgima.
- (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid.
- (EÜ) nr 854/2004, millega kehtestatakse erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametlikuks kontrollimiseks.
- (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta.

### **Mahepõllumajandusliku töötlemise nõuded tulenevad peamiselt järgmistest õigusaktidest:**

- (EMÜ) nr 2092/91 põllumajandustoodete mahepõllundustootmise ning põllumajandustoodete ja toiduainete puhul sellele viitavate märgiste kohta.
- Mahepõllumajanduse seadus ja selle rakendusaktid.
- Alates 1. jaanuarist 2009 rakendub uus mahepõllumajanduse määrus (EÜ) nr 834/2007.

Viited Euroopa Liidu ja Eesti õigusaktidele ning mitmesugused juhendid dokumentatsiooni ettevalmistamiseks ja nõuete täitmiseks leiab Veterinaar- ja Toiduameti ([www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee)) ning Põllumajandusministeeriumi (<http://www.agri.ee/?id=10933>) veebilehtedelt.

Allpool on lühike ülevaade peamisest tegevusest, mis on seotud väikekäitlemise alustamisega. Täpsemalt saab sellel teemal lugeda Põllumajandusministeeriumi 2007. aasta väljaandest „**Abiks põllumajandussaaduste väikekäitlejale. Puuviljade, marjade ja köögivilja töötlemine**“ (vt. [www.agri.ee](http://www.agri.ee); [www.saaremahe.ee](http://www.saaremahe.ee)).



## 2.1 Tegevused väiketöötlemise käivitamiseks

Juhul kui töötlemine pole tegija jaoks ettevõtlus ja toitu valmistatakse vaid mõnel üksikul korral aastas mõne laada või kohaliku ürituse tarvis, siis pole vaja tegevust ei tunnustada ega ka teavitada. Erasisikute juhulik toidu käitlemine, valmistamine, ladustamine ja pakkumine sellistel üritustel nagu nt kiriku-, kooli- või külalaaatadel toiduainete hügieeni määruse (EÜ) 852/2004 reguleerimisalasse ei kuulu.<sup>1</sup>

Kui töötlemistegevus on juba regulaarne, siis tuleb ettevõtte tunnustada või teavitada. Väiketöötlemiseks on kolm peamist võimalust:

- A:** Teavitatud töötlemine eraelamus ehk koduköögis.
- B:** Tunnustatud väiketöötlemine renditud ruumides, kus tegutseb tunnustatud ettevõtte (nt kooli või lasteaia köök, turismitalu köök).
- C:** Tunnustatud väiketöötlemine spetsiaalselt selleks otstarbeks ettenähtud ruumides.

**Tabel 1. Eri variantide olulisemad eelised ja puudused.**

A. Teavitatud töötlemine eraelamus ehk koduköögis	B. Tunnustatud väiketöötlemine renditud ruumides, kus tegutseb tunnustatud ettevõtte (nt kooli, lasteaia või turismitalu köök)	C. Tunnustatud väiketöötlemine spetsiaalselt selleks otstarbeks ettenähtud ruumides
+ Võimalus väikese investeeringu ja väikeste kogustega katsetada oma suutlikkust töötlemisega tegeleda, katsetada erinevaid tooteid ja nende turustamist.	+ Võimalus väikese investeeringu ja väikeste kogustega katsetada oma suutlikkust töötlemisega tegeleda, katsetada erinevaid tooteid ja nende turustamist.	+ Kogu töötlemise saab organiseerida täpselt oma vajadustest lähtuvalt.
- Töötlemine segab igapäevast elu, sest samal ajal pole kööki võimalik kasutada perele toidu valmistamiseks.	- Töötlemise aeg on piiratud, sellega saab tegeleda ainult ajal, mil rentija ise ruume ei kasuta (nt koolivaheajad, nädalavahetused). Ruumides ei saa teha suuremaid ümberkorraldusi oma vajadustest lähtuvalt.	- Suur investeering ja risk ebaõnnestumise korral.

<sup>1</sup>Suunised toiduainete hügieeni käsitleva määruse (EÜ) nr 852/2004 teatavate sätete rakendamiseks



Töötlemist alustades on vaja kindlasti omada selget ülevaadet eelseisvatest töödest-tegemistest. Hea plaan on pool tehtud tööst. Seetõttu tulekski alustada olukorra esmase analüüsiga, küsides endalt millisele tootele võiks olla turgu, mida ja kui suures mahus suudetakse toota, kus seda müüa, kust saab toorainet, milline on tööjõuvajadus, milliseid ruume ja inventari plaanitakse kasutada ning milliseks kujuneb investeering. Seejärel tuleb välja selgitada, kas kava on realistlik, ehk koostada äriplaan. Üsna kohe tasub uurida, kas plaanitavas kohas olemasolev vesi vastab joogivee nõuetele, kas rendiruumide puhul saadakse nende omanikuga sobivale kokkuleppele, milliseks kujuneb ruumide ehitus/remondimaksumus jne. Samuti tuleks kohe läbida ametlik hügieenikoolitus ja käia tervisekontrollis. Enne ettevõtte käivitamist tuleb tegeleda tootearendusega ning valmistada ette dokumentatsioon ettevõtte tunnustamiseks või teavitamiseks.

## 2.1.1. Olukorra esmane analüüs

Töötlemine ei ole ühepäevaäri. Tuleb olla kindel, et on huvi ja tahtmist töötlemisega tegeleda, sest investeeringute tasuvusaeg võib olla küllaltki pikk. Enne alustamist võiks läbi mängida mitu erinevat stsenaariumi. Kui kogemusi on vähe ja töötlemine on täiesti uus tegevussuund, siis on hea võimalus alustada koduköögis või rentida kööki nt lähedalasuvalt koolilt. Sellisel juhul pole vaja teha suuri investeeringuid, sest töötlemisruumid on olemas. Kui sobivad tooted ja tehnoloogiad on paigas ja turustuskanalid leitud, võib juba mõelda suurematele investeeringutele ja spetsiaalsete töötlemisruumide väljaehitamisele.

### **Mida, kui suures mahus ja kellele tahetakse toota?**

Valmistavate toodete valikul on konkreetse tooraine olemasolu ja oskuste kõrval vähemalt sama oluline potentsiaalse nõudluse olemasolu neile toodetele. Seega on üheks esimeseks sammuks läbi mõelda, millistele toodetele võiks leiduda ostjaid.

Kui erialane haridus ja töötlemiskogemus puuduvad, tuleks osaleda töötlemisalasel koolitusel. Kui töötlemine on uus tegevusala, siis on soovitatav alustada lihtsamate toodete ja tehnoloogiatega. Kindlasti tuleb endale selgeks teha vastavate toodanguliikidega seotud õigusaktid.

Tootmismahtu planeerides tuleb arvestada oma toorme ja soovi korral lähiümbrusest saadava võimaliku toormekoguse ning investeeringuvõimalustega. Tootmismahust sõltub tehnoloogiline lahendus ja investeeringu suurus. Teisest küljest on tähtis teha äri-



plaanis arvutused, et selgitada välja, milline on minimaalne maht, et tegevus end ka ära tasuks. Esialgu on siiski soovitatav katsetada väikeste mahtudega kas oma koduköögis või juba tunnustatud rendiruumides (nt kooliköök).

Nagu juba mainitud, tuleb enne konkreetsete toodete väljaarendamist selgitada, millistele toodetele üldse turgu leiduks. Sellega kaasnevalt tuleks otsustada, millisele sihtgrupile oma tooteid tahetakse müüa ja millised turustuskanalid on selleks sobivamad ning sellest lähtuvalt valida pakendi tüüp ja toote hinnaklass. Tuleb meeles pidada, et pakendil on turunduses väga oluline osa ja isegi väga hea toode võib kehva või ilmetu pakendi tõttu riulitele seisma jääda. Tasub käia erinevates turustuskohtades (nt suured ketipoed, turud, laadad, mahetoodete puhul ka ökopoed) ja vaadata, kuidas läheb seal sarnaste toodete müük ning millises pakendis ja millise hinnaga neid müüakse. Hinnakujunduse puhul tuleb arvestada seda, et kaupluses on toote hind vähemalt kolmandiku võrra kõrgem summast, millega te selle turustajale müüte. Otse turustades saate seega sageli küsida kõrgemat hinda, kuid peate arvestama ka märksa suurema ajakuluga. Kindlasti tasub uurida kohalike turismiteenuste pakkujate (hotellid, turismitalud) huvi kohaliku toidu ja teie poolt pakutavate toodete vastu.

Väikeses mahus töötlemise käivitamine kas oma koduköögis või tunnustatud rendiruumides (nt kooliköök) annab enne suuremate investeeringute tegemist võimaluse oma tooteid ja turgu testida.

Turustamisest vt pikemalt ptk 3.

### **Kust tuleb tooraine?**

Tooraine olemasolu ja kättesaadavuse analüüs näitab, kas üldse on võimalik soovitud/tasuvuseks vajalikus mahus töötlemist käivitada. Kui plaanitakse kasutada vaid oma toorainet, peab kindlasti arvesse võtma mõnede saaduste (eriti nt puuviljad) suured saagierinevused aastati. Kui olete juba mingite toodetega turule tulnud, siis peab arvestama, et tarbijad tahavad neid pidevalt osta. Seega võiks olla juhuks, kui enda saak väikeseks jääb, läbi mõeldud ka võimalikud tooraine ostuvõimalused mujalt. Sisseostetava tooraine puhul peab välja selgitama selle eeldatava hinna, et seda saaks tasuvusarvestuste ja äriplaani tegemisel arvestada. Väiketöötlemisel tuleks arvestada eelkõige oma lähiümbuskonna võimalustega ning näiteks töötlemisalaseks ühistöök koostööks koostööks. Võimalusel tuleks sõlmida piisava tooraine olemasoluks hankelepingud.

Mahetootjate kohta saab andmeid mahepõllumajanduse registrist ja Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskuse veebilehel asuvast mahetoodangu andmebaasist.

### **Milline on tööjõu vajadus/olemasolu?**

Planeeritud tootmismahust sõltub tööjõuvajadus.

Et tööjõu leidmine ei ole isegi maapiirkonnas enam lihtne, tuleb analüüsida, kas:

- planeeritud mahu juures on võimalik ja kas tahetakse kõik tööd ise teha;
- saab kasutada pereliikmete abi,
- saab kasutada nt seltside ja seltsingute liikmete ühistööd;
- on vajalik palgatööjõud.

### **Milliseid ruume on vaja? Milliseks kujuneb investeering?**

Eelnevat arvestades tuleb valida sobiv töötlemiskoht. Tuleb hinnata, kas valitud koht on töötlemiseks sobiv, kas ja mil määral tuleb seda remontida või on tarvis ehitada päris uus hoone.

Selles etapis võiks ligikaudselt hinnata investeeringuvajadust, seda täpsustatakse enesekontrolliplaani ja äriplaani koostamise käigus. Kui soovitakse rentida ruume juba tunnustatud ettevõttelt (nt koolikööki), tuleb uurida, millistel tingimustel on see võimalik.

### **Milliseid seadmeid ja muud inventari on vaja?**

Ka juhul, kui kavas on kasutada nt kodu- või koolikööki, peab tõenäoliselt ostma täiendavaid seadmeid, mõõteriistu ja muud inventari. Selles etapis saab anda esialgse hinnangu, mida täpsustatakse enesekontrolliplaani ja äriplaani koostamise käigus.

Sisseseade hankimist planeerides tasub uurida ka kasutatud seadmete ja muu inventari ostu võimalusi. Otstarbekaks võib osutada mõnede seadmete tellimine välismaalt, sest Eestis on väiketöötlemise seadmeid (nii uusi kui ka kasutatuid) võrdlemisi vähe saada.

Analüüsitava aspektide järjekord võib olla erinev eeltoodust. See sõltub töötlemisega alustamise erinevatest eeldustest. Näiteks võib olla kindel soov hakata tootma koduköögis ja ainult oma toorainest või kasutada ainult oma pere tööjõudu.



## 2.1.2. Joogivee kvaliteedi uurimine

Vee analüüs peaks olema üks esimesi ettevõtmisi, sest kui olemasolev vesi ei vasta joogivee nõuetele, ei saa selles asukohas toidu käitlemisega tegeleda. Joogivee nõuetele peab vastama kogu töötlemisprotsessis (tootele lisatav vesi, tooraine ja toiduga kokkupuutuvate pindade pesemine) kasutatav vesi. Vee kvaliteedi kontrollimiseks on vajalik laboratoorne analüüs. Vee analüüsi katseprotokollid tehakse joogivee tavakontrolli käigus uuritavate näitajate kohta. Kontrolli tehakse üks kord aastas. Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid kehtestab sotsiaalministri määrus.<sup>2</sup>

Enne ettevõtte tunnustamist tuleb joogivee mikrobioloogilistest näitajatest uurida *Escherichia coli* ja enterokokke. Edasise enesekontrolli raames uuritakse *Escherichia coli* ja coli-laadseid baktereid.

Kui vesi ei vasta joogivee kvaliteedile, saab selle ka mahutitega kohale tuua, kuid see eeldab töötlemisprotsessi, kus vett ei kulu kuigi palju. Samuti on see üsna tülikas ning tõstab toote omahinda. Mõne parameetri osas saab vee kvaliteeti parandada mitmesuguste filtritega.

Kui töötlemiseks on kavas rentida juba tunnustatud ettevõtte ruume, siis pole vaja teha uusi analüüse, kasutada saab selle ettevõtte olemasolevaid analüüsiandmeid.

## 2.1.3. Tervisekontroll

Toidu käitlejal ei tohi olla nakkushaigusi. Selle kinnituseks tuleb enne töötlemise alustamist läbida tervisekontroll, mille järel perearst väljastab tervisetõendi.

Tervisetõend peab olema kõigil isikutel, kes puutuvad kokku toiduga või selle käitlemisvahenditega või kes puhastavad toidu käitlemisruume. Tervisekontrollis tuleb regulaarselt käia ka edaspidi.

<sup>2</sup> Joogivee kvaliteedi- ja kontrollinõuded ning analüüsimeetodid



## 2.1.4. Hügieenikoolitus

Töötlemise eest vastutav isik peab olema läbinud ametliku toiduhügieeni kursuse ja saanud vastava tunnistuse. Ülejäänud töötajatele võib ta ise korraldada koolitust, mis on vajalik nende poolt sooritatavate tööoperatsioonide täitmiseks ja neilt ei nõuta tunnistuse olemasolu. Oma töötajate koolitus peab olema plaanikohane ja koolituse teostamine vormistatud.

Hügieenikoolitus on soovitatav läbida juba enne äriplaani koostamise ja investeeringute tegemise alustamist, sest see annab nendega seotud vajalikke teadmisi.

Väga oluline on, et kursustel õpitu ka praktikas rakenduks. Ainuüksi teadmised veel hügieeninõuete täitmist ei taga. Hügieeninõuete hoolikas järgimine on iga ettevõtja äri edukuse üks nurgakive!

## 2.1.5. Tootearendus

Tootearendus on möödapääsmatu samm töötlemise alustamiseks. Tootearendus algab ideedest. Erinevaid ideid hinnata ja sobilikumad välja valida. Siinjuures tuleb mees pidada, et toodet arendades tuleb eelkõige arvestada tarbijaga. Seejärel tuleks koostada eelkavand ja teha turustusvõimaluste analüüs. Alles siis jõuame konkreetse tootmistehnoloogia ja retseptideni. Väljatöötatud retseptide alusel valmistatud toodete omadusi (maitse, lõhn, konsistents) hinnatakse kõigepeal ise ja vajadusel muudetakse retseptuuri. Valmistatud tooteid tuleks pakkuda maitsta väikesele ringile tarbijatele. Sama toodet võiks valmistada väikese erinevusega retseptis ja tootmiseks valida neist kõige menukam. Järgmises etapis tuleks põhjalikult läbi mõelda toodete pakend ja nende juurde kuuluv lugu. Seda võib teha ka juba varasemas etapis. Ühe ettevõtja tooted peaksid kandma sarnase kujundusega silte, välja võiks mõelda oma ettevõtte kaubamärgi. Kaubamärgil on tavaliselt nii tekstiline kui graafiline osa ja selle väljatöötamisse peab suhtuma tõsiselt. See võiks olla lihtne, kergesti meelde jääv ja atraktiivne. Kui piirkonnas on ka teisi väikekättelejaid, võib teha koostööd ning kasutada ühist nt mingile piirkonnale viitavat märki.

Esmalt võiks valmistada väikesed partiid, mida katseliselt müüakse. Selle alusel saab otsustada, kas on vaja teha mingeid täiendavaid muudatusi (nt pakend, hind). Oluline on enne suurema partii valmistamist koguda tagasisidet võimalikult paljudelt tarbijatelt.

Tootearendus on pidev protsess. Soovitatav on turule tulla mitme tootega ja aja jooksul oma tootevalikut täiendada lähtuvalt turu nõudlusest ja oma võimalustest.

## 2.1.6. Äriplaan

Äritegevust pole soovitatav alustada ilma äriplaanita. Seda pole vaja mitte pangale või fondile laenu või toetuse saamiseks, vaid eelkõige ettevõtjale endale. Äriplaan aitab nt paremini selgusele jõuda tootmise tasuvuseks vajalikus tootmismahus. Äri alustamine kohe, kui idee on sähvatanud ilma seda läbi analüüsimata, on sageli määratud läbikukkumisele.

Kui soovitakse taotleda laenu või toetust, siis tuleb äriplaani koostamisel arvestada nende saamiseks vajalike nõuetega. Kui seda pole kavas, ei ole tingimata vaja koostada viimistletud äriplaani, kuid selles kirjeldatavad aspektid tuleb ikkagi läbi mõelda ning kindlasti tuleb teha põhilised finantskalkulatsioonid, et omada selget ülevaadet eelseisva tegevusega seotud kuludest ja prognoositavatest tuludest.

Äriplaan koosneb kahest osast – sõnadest ja numbritest.

Sõnalises osas kirjeldatakse äriideed ja selle teostamiseks vajalikke toiminguid ning olemasolevaid eeldusi. Lahti kirjutatakse järgmised teemad:

- toote/teenuse kirjeldus,
- turg ja sihtgrupp,
- konkurents,
- tööjõud,
- SWOT analüüs.

Numbriline osa koosneb tavaliselt kolmest tabelist:

- prognoositud kassavoogude aruanne,
- prognoositud kasumiaruanne,
- prognoositud bilanss.

Äriplaani sõnalist ja numbrilist osa toetavad lisad – tellimuskirjad, turu-uuringud, eellepingud, toote spetsifikatsioonid jne.

Äriplaan ei tohiks olla liiga pealiskaudne, kuid sinna pole vaja kirjutada ka kogu teadaolevat infot. Optimaalne äriplaani maht väiksele ja keskmisele ettevõttele on 15-25 lehekülge. Oluline on see, et äriplaani lugeja mõistaks plaanitava tegevuse sisu ja selle kasulikkust. Liigne optimism või pessimism ei tule asjale kasuks, prognoos peaks olema võimalikult realistlik. Kui äriplaan esitatakse laenu või toetuse saamiseks, tuleb pöörata tähelepanu ka vormistuslikule küljele, sest hea vormistus jätab positiivse esmamulje. Äriplaani koostamise ja sellega seonduva kohta saab täpsemalt lugeda ettevõtja infovärvast Aktiva ([www.aktiva.ee](http://www.aktiva.ee)).

## 2.1.7. Ruumid ja inventar

Kui plaanid on tehtud, on aeg ehitada või ette valmistada ruumid ning hankida vajalikud seadmed ja muu inventar.

Juba projekteerimise käigus võiks konsulteerida ka kohaliku veterinaarkeskuse spetsialistidega, et valminud ruumides ei peaks hiljem ümberehitusi tegema.

Töötlemisruumide ja pindade kohta ei ole (määrus EÜ nr 852/2004) seatud väga täpseid reegleid, lähtutakse sellest, et ruumid ja pinnad ei oleks käideldava toidu saastumise allikaks. Pindu peab saama puhastada, pesta ja vajadusel desinfitseerida. Vajalikud on nt piisav ventilatsioon, valgustus, piisav hulk valamuid jne. See tähendab, et iga juhtumi puhul tuleb hinnata, kas toiduohutus on tagatud. Eraelamu puhul on nõuded toodud veelgi üldisematena ja tegelikult on lihtsamate toodete puhul võimalik alustada töötlemisega ilma suuremate investeeringuteta ka tavalises koduköögis.

Ruumis kasutatavad seadmed peavad samuti olema kergesti puhastatavad ning võimalusel paigalt liigutatavad ja lahtivõetavad, et tagada ruumi ja seadmete parem puhastamine.

Kogu töötlemise protseduur ja seadmete paigaldus tuleb üles ehitada põhimõttel, et vältida ristsaastumist, mis võib toimuda saastunud ja saastumata toidu otsese kokkupuute tõttu, aga ka töötajate, seadmete, vahendite, õhu jm kaudu.

Seadmed tuleks paigutada tehnoloogilises järjekorras vastavalt toidutoorme liikumisele. Juhul kui ruumi või tehnoloogia iseärasuse tõttu ei ole see võimalik, tuleb vahepeal töökoht või -pind puhastada ja siis võib seda kasutada järgneva tööoperatsiooni jaoks. Et töötlemine sujuks häireteta, on vajalik enne ruumide planeerimist ja seadmete paigutamist tehnoloogilised skeemid hoolikalt läbi mõelda.

Hinnang ruumide ettevalmistamise ja inventariga seotud kulude kohta on vajalik juba äriplaani koostamiseks.



## 2.1.8. Enesekontrolliplaan

Toidu käitleja on kohustatud kontrollima toidu ja selle käitlemise nõuetekohasust (enesekontroll) ning rakendama abinõud selle tagamiseks. Rakendatavaid abinõusid kirjeldatakse enesekontrolliplaanis. Enesekontroll koos kirjalikult vormistatud enesekontrolliplaaniga moodustab enesekontrollisüsteemi<sup>3</sup>, mida tuleb rakendada nii tunnustamisele kui ka teavitamisele kuuluvates ettevõtetes.

Enesekontrolliplaanis kirjeldatakse töötlemistegevust ning toidu ja selle käitlemise nõuetekohasuse tagamiseks rakendatavaid abinõusid. Täpsemalt vt tabel 3, lk 22.

Enesekontrolli plaan (ka HACCP plaan) koostatakse vastavalt HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point – Ohtude analüüs ja kriitiliste kontrollpunktide ohjamine*) ohtude ennetamise põhimõtetele.

HACCP tugineb seitsmele põhimõttele<sup>4</sup>:

1. viiakse läbi ohtude analüüs;
2. määratakse kriitilised kontrollpunktid etapis või etappides, kus kontroll on ohu vältimiseks, kõrvaldamiseks või vajalikule tasemele vähendamiseks hädavajalik;
3. kriitilistes kontrollpunktides kehtestatakse kriitilised piirid;
4. kriitilistes kontrollpunktides kehtestatakse tõhus järelevalve;
5. kehtestatakse korrigeerivad tegevused, kui olukord kriitilistes kontrollpunktides pole kontrolli all;
6. kehtestatakse toimingud, mida teostatakse regulaarselt punktides 1-5 esitatud meetmete tõhususe kontrollimiseks;
7. kehtestatakse dokumentatsioon, millega tõendatakse punktides 1-6 esitatud meetmete tõhusust ja mis on vastavuses toidukäitlemisettevõtte laadi ja suurusega.

Enesekontrolliplaani koostab töötaja ise või koostöös ekspertidega. Selle ettevalmistamise käigus mõeldakse kogu tegevus põhjalikult läbi. Väikese ettevõtte puhul saab hakkama üsna lühikese ja lakoonilise plaaniga, kuid oluline on jälgida, et kõik vajalik oleks siiski kirja pandud.

Mitteloomset päritolu toitu käitleva ettevõtte enesekontrolli korraldamise juhendi leiab Veterinaar- ja Toiduameti veebilehelt [www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee).

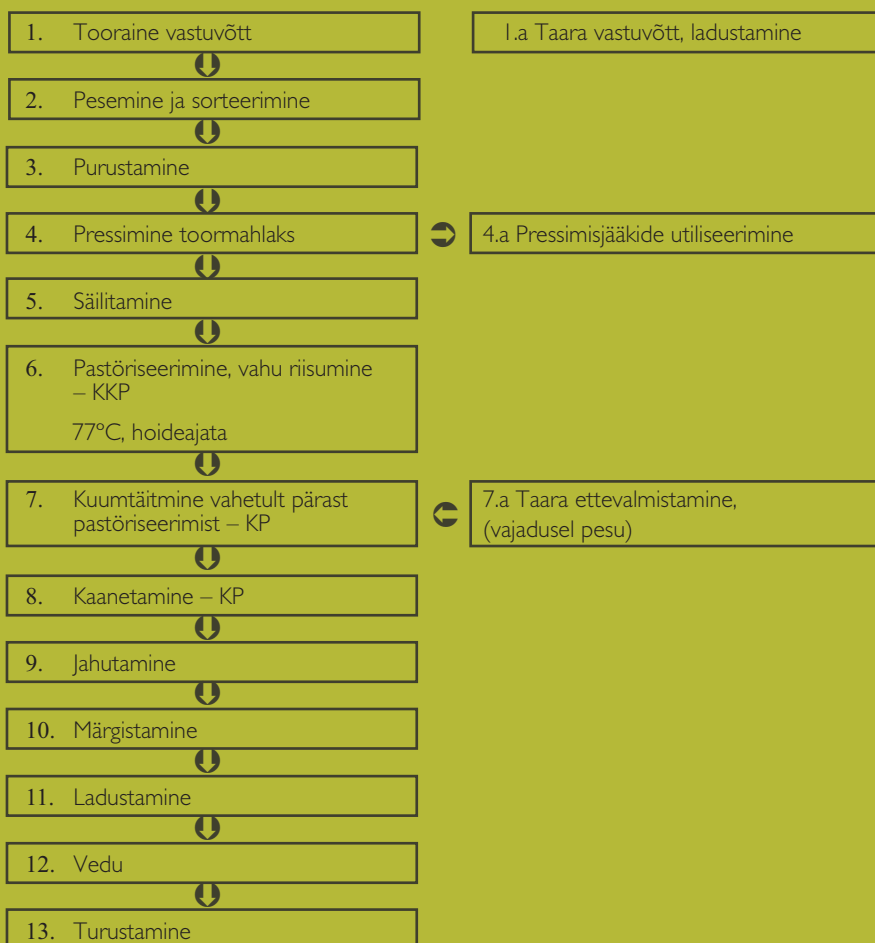
Tehnoloogilise skeemi ja tootmisprotsessi etappide lühikirjelduse näide on lk 16 toodud õunamahla väikses mahus töötlemise kohta.

<sup>3</sup>Toiduseadus § 34.

<sup>4</sup>(EÜ) nr 852/2004, art 5.

# Näide I: Õunamahla tehnoloogiline skeem ja tootmisprotsessi etappide lühikirjeldus väikses mahus töötlemiseks

## Tehnoloogiline skeem





## Tootmisprotsessi etappide lühikirjeldus

### **1. Tooraine vastuvõtt**

Tooraine korjatakse valmistaja poolt või ostetakse sisse.

Kontrollitakse õunte kvaliteeti. Kasutada võib ka värskete muljumisplekkidega, vähesel määral kärntõvest nakatunud õunu. Saastumise vältimiseks ei tohi õunte pealispind olla vigastatud. Maast korjatud õunad puhastatakse esmasest mustusest.

Õunad on korjatud kinnistesse kottidesse või kastidesse. Tooraine kohale transportimisel kasutatakse ettevõtte oma autot.

Tooraine säilitamist ei toimu, korjatud õunad töödeldakse kohe.

### **1.a Taara vastuvõtt, ladustamine**

Taara ostetakse sisse (ettevõtte nimi). Taaraks on 3 l ja 2 l klaaspurgid, 0,5 l klaaspudelid ning keeratavad metallkaaned.

Kontrollitakse, et purkides ja pudelites ei ole klaasikilde. Klaasipurke ja -pudeleid kasutatakse korduvalt, kuid kaaned on ühekordseks kasutamiseks. Taara peab olema toidule ettenähtud – dokumentidega tõendatud.

Taara ladustatakse ettevõtte laos.

### **2. Pesemine ja sorteerimine**

Tooraine pestakse vannis või jooksva vee all kraanikausis jaheda puhta joogiveega.

Vajadusel kasutatakse harja. Hallitanud ja katkised õunad sorteeritakse välja. Pesemisega eemaldatakse ka muu praht nagu puulehed, varretükid jm.

### **3. Purustamine**

Loputatud õunad purustatakse purustamismasinaga, mis asub töötlemisruumis.

Õunapurustajaga töötades järgitakse ohutusnõudeid.

### **4. Pressimine toormahlaks**

Purustatud õunad pakitakse volditud riidesse, peale asetatakse plaat ja nii asetatakse mitu kihti. Segu pressitakse, õunamassist eraldatakse toormahla nii palju kui võimalik. Vajadusel mahl enne kuumutamist kurnatakse, et vältida liigse tahke osa sattumist mahla.

Mahla pressimisel kasutatakse riidet. Riie on korduvkasutuses. Pärast mahlapressimist pestakse riie joogiveega ja enne uut kasutamist kuumutatakse.

Pressimisjäädid eemaldatakse töötlemiskohast samal päeval.

### **4.a Pressimisjäädid**

Pressimisjäädid kasutatakse loomasöödaks.

### **5. Säilitamine**

Toormahla üldjuhul ei säilitata, pressitud mahl pastöriseeritakse kohe.

### **6. Pastöriseerimine, vahu riisumine (kriitiline kontrollpunkt KKP)**

Toormahl kuumutatakse toiduainete kuumtöötlemiseks lubatud materjalist valmistatud potis. Mahl kuumutatakse 77°C-ni hoideajata. Tulemust kontrollitakse termomeetriga, enne temperatuuri mõõtmist tuleb mahla segada, mõõta tuleb võimalikult kuumutusnõu keskelt. Vahu ilmnemisel see eemaldatakse.

### **7.a Taara ettevalmistamine**

Juhul kui taara pakend on vigastada saanud ja selle tõttu on taara määrdunud, siis taara pestakse leige veega ning kuumutakse ahjus temperatuuril 120°C 1 minut.

### **7. Kuumätamine (kontrollpunkt KP)**

Toode valatakse purki kuumalt 77°C juures. Kontrollitakse termomeetriga. Kui temperatuur on madalam kui 73°C, tuleb taaskuumutada.

### **8. Kaanetamine (kontrollpunkt KP)**

Kaaned on keeratavad. Kohe, kui mahl on purki pandud, pannakse peale kaas. Purk keeratakse tagurpidi. Jahtumisel tekib purki vaakum ning kaas jääb tihedalt peale. Uusi kaasi, mis on õhukindlas pakendis, ei kuumutata. Kui kaant kuumutakse vees, peab see enne kasutamist ära kuivama. Kaas kuivab ümberkeeratud positsioonis.

### **8. Jahutamine**

Kaanetatud purgid jäävad töötlemisruumi jahtuma toatemperatuurini.

### **10. Märgistamine**

Valmistoodangu märgistamine etikettidega toimub töötlemisruumis pärast purkide jahtumist.

### **11. Ladustamine**

Ladustamine toimub toatemperatuuriga laoruumis.

### **12. Vedu**

Valmistoodang veetakse turustuskohta ettevõtte oma autoga.

### **13. Turustamine**

Mahl turustatakse väikepoodides ja hulgimüüjale.



## 2.1.9. Registreerumine majandustegevuse registrisse

Kauplejal ja kaubanduse korraldajal on lubatud tegeleda kaubandustegevusega, kui ta on registreeritud majandustegevuse registris (<http://mtr.mkm.ee>). See kehtib ka hulgi-kaubanduse ehk teisisõnu oma toodangut töötleva ja seda hulgi müüva ettevõtja registreerimiseks.

Majandustegevuse registri veebilehelt (Taotluse vormid ja juhendid) leiab vajalikud registreerimisvormid, nii tunnustamise kui ka teavitamise puhul tuleb täita tuleb vorm "Hulgikaubandus" ja teavitamise puhul ka „Lisa 21 – Käitlemisvaldkond ja käideldav toidugrupp“.

Kui ettevõtte on juba registreeritud, siis tuleb esitada registreeringu muutmise taotlus.

Registreerimisel tuleb tasuda ühekordne riigilõiv (tabel 2), registreeringu muutmisel riigilõivu tasuda ei tule.

## 2.1.10. Riigilõivud

Riigilõivud järelevalvetoimingute eest peavad olema tasutud enne tunnustamise dokumentide esitamist või registreerimist majandustegevuse registris. (tabel 2)

**Tabel 2. Riigilõivud**

Tunnustamine või teavitamine toiduseaduse alusel	Tunnustamine mahepõllumajanduse seaduse alusel (eelnevalt peab olema tunnustatud või teavitatud toiduseaduse alusel)
<p><b>1. VTA järelevalvetoimingute eest</b> (ka igal tunnustamisele järgneval aastal) <b>1500 krooni</b> rahandusministeeriumi pangakontole 10220034796011 (Ühispank) või 221023778606 (Hansapank), viitenumber 2900073779. Kui tegevusega alustatakse teisel poolaastal, siis on summa 750 krooni.</p>	<p><b>1. Ettevõtte tunnustamise eest</b> ning igal tunnustamisele järgneval aastal VTA järelevalvetoimingute eest <b>500 krooni</b> rahandusministeeriumi pangakontole 10220034796011 (Ühispank) või 221023778606 (Hansapank), viitenumber 2900073740.</p>
<p><b>2. Majandustegevuse registris tegevusala ja -koha registreerimise eest</b> valla- või linnavalitsuse pangakontole (kui ettevõtja pole veel registreerunud) <b>300 krooni</b></p>	



## 2.1.1.1. Tunnustamine ja teavitamine

Enne toidu käitlemisega (töötlemisega) alustamist peab käitleja oma ettevõttest järelevalveasutust **teavitama** või taotlema ettevõtte **tunnustamist** järelevalveasutuse (VTA) poolt.

Mõistlik on VTA kohaliku asutuse (maakonna veterinaarkeskuse) inspektoriga konsulteerida juba märksa varem, dokumentide koostamise ja töötlemisruumide ettevalmistamise käigus. Siis on suurem tõenäosus, et ruumid ja käitlemine on nõuetekohased ning dokumendid korras.

Nii teavitamise kui ka tunnustamise puhul tuleb koostada töötlemisettevõtte keskne dokument – enesekontrolliplaan. See peab olema ettevõttes ning VTA inspektor kontrollib seda kohapealse kontrolli käigus.

### TEAVITATUD TÖÖTLEMINE ERAELAMUS EHK KODUKÖÖGIS

Juhul kui toitu käideldakse hoones, mida põhiliselt kasutatakse **eraelamuna (nn koduköök)**, kuid kus toimub regulaarne toidu valmistamine turule viimiseks, ei pea toidu käitlemise ettevõtte olema tunnustatud, ettevõtte võib olla teavitatud<sup>5</sup>.

Teavitamiseks piisab, kui käitleja enne töötlemisega alustamist registreerub majandustegevuse registris või muudab registriandmeid vastavalt uuele tegevusalale.

VTA-le pole eraldi avaldust vaja esitada, sest VTA saab vajaliku informatsiooni ettevõtte kohta majandustegevuse registrist ning registreerunud ettevõtte loetakse teavitatuks toiduseaduse alusel.

Sisuliselt on teavitamise puhul tegemist tunnustamise menetluse lihtsustatud protseduuriga, mille käigus teavitatakse järelevalveasutust toidukäitlemisettevõttest, selle asukohast, käitlemisvaldkonnast ja käideldavast toidugrupist. Töötlemisega võib alustada kohe pärast registreerimist või registreeringu muutmist majandustegevuse registris. VTA inspektor tuleb ettevõtet kohapeale kontrollima tavaliselt kuu aja jooksul.

Võrreldes ettevõtte tunnustamisega, kus VTA-le tuleb tunnustamise saamiseks eelnevalt esitada hulk dokumente, peab teavitamise puhul töötlejal ettevõttes olema olema enesekontrolli plaan, mis esitatakse VTA inspektorile kohapealse kontrolli käigus (tabel 3). Vajadusel peab inspektorile andma suusõnalisi selgitusi samades küsimustes, mis ettevõtte tunnustamiseks tuleb esitada kirjalikus vormis.

<sup>5</sup>Toiduseadus § 7.

Oluline on rõhutada, et toidu käitlemine peab ka teavitatud ettevõttes toimuma üksnes vastavale ettevõttele õigusaktides sätestatud hügieeni ja muude asjakohaste toidualaste nõuete kohaselt. Üldiselt kehtivad ka eraelamus toidu käitlemisele samad nõuded, mis tunnustatavates ettevõtetes. Vaid nõuded käitlemisruumidele on märksa üldsõnalisemad, oluline on, et oleks tagatud toidu hügieen<sup>6</sup>.

## TUNNUSTAMINE

Tunnustamisele kuuluvate ettevõtete puhul peab ettevõtte käitlemise alustamiseks olema saanud tunnustatuse<sup>7</sup>, ehk teisisõnu, alustamiseks peab olema VTA luba.

Tunnustamisele kuuluvad nii **väiketöötlemine spetsiaalselt selleks otstarbeks ettenähtud ruumides kui ka tunnustatud ettevõttelt (nt kooli, lasteaia või turismitalu köök) renditud ruumides.**

Kui tegu on renditud ruumidega, tuleb esmalt saada kirjalik nõusolek köögi haldajatelt (nt kooli või lasteaia direktor ja omavalitsusjuht) ning sõlmida rendileping. Seejärel tuleb teha koopiad kõigist vajalikest dokumentidest, mis on tunnustatud köögi kohta olemas (nt joogivee analüüs, asendiplaan, ruumide plaan) ning koostada muu tunnustamiseks vajalik dokumentatsioon (tabel 3) ja enesekontrolliplaan lähtuvalt oma toodangu spetsifikast.

Tunnustamise taotlemisel esitab käitleja enne käitlemise alustamist ettevõtte asukohajärgsele VTA kohalikule asutusele (maakonna veterinaar keskusele) kirjaliku taotluse ettevõtte tunnustamiseks.

Paljud andmed, mis tuleb koos tunnustamise taotlusega VTA-le esitada, sisalduvad ka enesekontrolliplaanis, kuid seal on ka andmeid, mille esitamist tunnustamiseks ei nõuta. Et enesekontrolliplaan on aga terviklik dokument, siis oleks otstarbekas koos tunnustamise taotlusega esitada kogu enesekontrolliplaan.

VTA kontrollib dokumente ja kohapeal ka käitlemisruume. Kui ettevõtte on nõuetekohane, teeb järelevalveasutus ettevõtte tunnustamise otsuse<sup>8</sup>. Tunnustamise otsus võib olla tingimuslik (antakse kolmeks kuuks), kui selgub, et ettevõtte nõuetele vastavust saab hinnata alles käitlemise käigus või tuvastatakse vajadus teha ettevõttes toiduohutuse tagamist otseselt mittemõjutavaid ehituslikke, tehnoloogilisi, töökorralduslikke või muid ümberkorraldusi. Kui selle aja jooksul ettevõtte ei vasta endiselt kõikidele asjakohastele nõuetele, võib järelevalveasutus pikendada tingimusliku tunnustamise otsust, kuid see ei tohi ületada kuut kuud<sup>9</sup>.

<sup>6</sup>(EÜ) 852/2004 ptk III.

<sup>7</sup>Toiduseadus § 8.

<sup>8</sup>Toiduseadus § 10.

<sup>9</sup>(EÜ) 882/2004 art 31.

**Tabel 3. Teavitamine ja tunnustamine toiduseaduse alusel ning tunnustamine mahepõllumajanduse seaduse alusel.**

	<b>Tunnustamine toiduseaduse alusel</b>	<b>Teavitamine toiduseaduse alusel</b>	<b>Tunnustamine mahepõllumajanduse seaduse alusel (eelnevalt peab olema tunnustatud või teavitatud toiduseaduse alusel)</b>
<b>Sihtgrupp</b>	Ettevõtja, kes soovib tegeleda toidu töötlemisega ruumides, mis on spetsiaalselt ette nähtud töötlemiseks	Ettevõtja, kes soovib tegeleda toidu töötlemisega eraelamus, teisaldatavates ja/või ajutistes ruumides	Ettevõtja, kes soovib oma töödeldud toodangut märgistada mahepõllumajanduslikuna
<b>Kuhu dokumendid esitada</b>	<p><b>a)</b> Maakonna veterinaarkeskusesse (tunnustamine);</p> <p><b>b)</b> Kohalikku omavalitsusse (registreerimine majandustegevuse registris)</p>	Kohalikku omavalitsusse (registreerimine majandustegevuse registris)	Maakonna veterinaarkeskusesse (tunnustamine)
<b>Millised dokumendid tuleb esitada</b>	<p><b>a)</b> Vormikohane taotlus ja järgmine info:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asendiplaan*</li> <li>2. Ruumide plaan*</li> <li>3. Puhastamine ja desinfitseerimine*</li> <li>4. Kahjuritõrje*</li> <li>5. Jäätmed*</li> <li>6. Vee analüüs*</li> <li>7. Vedu ja veokid*</li> <li>8. Toiduhügieenikoolitus*</li> <li>9. Tehnoloogiline skeem*</li> <li>10. Viimistlusmaterjalid</li> <li>11. Ruumi temperatuuri ja niiskuse reguleerimine</li> <li>12. Töötlemisvõimsus</li> <li>13. Hoiuruumid</li> <li>14. Kui käitleja on FIE, kes ei ole kantud äriregistrisse, siis tuleb esitada koopia maksukohuslaste registri tõendist.</li> </ol> <p><b>b)</b> Majandustegevuse registri registreerimistaotlus, vorm „Hulgikaubandus“; NB! Kui ettevõtja on juba majandustegevuse registris, siis registreeringu muutmise taotlus.</p> <p>* andmed, mis sisalduvad enesekontrolli plaanis</p>	<p>Majandustegevuse registri registreerimistaotlus, vorm „Hulgikaubandus“ ja Lisa 21.</p> <p>Kui ettevõtja on juba majandustegevuse registris registreeritud, siis registreeringu muutmise taotlus.</p>	<p>Vormikohane taotlus ja järgmine info:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. toote või tootegrupi nimetus ja andmed toote koostisosade, nende päritolu ja tootes kasutatava koguse kohta; (sisuliselt tootekirjeldus, kirjeldatakse enesekontrolliplaanis)</li> <li>2. käitlemisprotsessi tehnoloogiline skeem ja andmed kasutatavate tehnoloogiliste võtete kohta (kirjeldatakse enesekontrolliplaanis)</li> <li>3. andmed tegeliku tootmisvõimsuse ning valmistada või toota kavatsetavate tootegruppide ja eeldatava toodangu mahu kohta;</li> <li>4. nende meetmete kirjeldus, millega tagatakse märgistatud saaduse või toote nõuetekohane valmistamine või tootmine (kirjeldatakse enesekontrolliplaanis)</li> <li>5. muud vajalikud andmed (andmed ettevõttes arvestuse pidamise kohta ja teave märgistamise kohta).</li> </ol>

<b>Milliseid andmeid ja dokumente kontrollitakse ettevõttes kohapeal?</b>	Enesekontrolli plaan, mis sisaldab: 1. Asendiplaan* 2. Ruumide plaan* 3. Puhastamine* 4. Kahjuritõrje* 5. Jäätmed* 6. Vee analüüs* 7. Vedu ja veokid* 8. Toiduhügieenikoolitus* 9. Tehnoloogiline skeem* 10. Tootmisprotsessi etappide (tehnoloogia) lühikirjeldus* 11. Tootekirjeldus 12. Tootmisprotsessi ohtude väljaselgitamine 13. Laboratoorsed uuringud 14. Töötajate tervislik seisund ja tervisetõend 15. Mittekvaliteetsest toodangust teavitamine ja tagastamise korraldamine 16. Enesekontrolli eest vastutavad isikud 17. Enesekontrolli dokumentatsiooni koostamine ja säilitamine 18. Enesekontrolli süsteemi perioodilise ülevaatus kord  *andmed, mis tuli esitada VTA-le juba tunnustamise taotlemiseks	Enesekontrolli plaan, mis sisaldab: 1. Asendiplaan 2. Ruumide plaan 3. Puhastamine ja desinfitseerimine 4. Kahjuritõrje 5. Jäätmed 6. Vee analüüs 7. Vedu ja veokid 8. Toiduhügieenikoolitus 9. Tehnoloogiline skeem 10. Tootmisprotsessi etappide (tehnoloogia) lühikirjeldus 11. Tootekirjeldus 12. Tootmisprotsessi ohtude väljaselgitamine 13. Laboratoorsed uuringud 14. Töötajate tervislik seisund ja tervisetõend 15. Mittekvaliteetsest toodangust teavitamine ja tagastamise korraldamine 16. Enesekontrolli eest vastutavad isikud 17. Enesekontrolli dokumentatsiooni koostamine ja säilitamine 18. Enesekontrolli süsteemi perioodilise ülevaatus kord	Arvestuse pidamist ning samuti andmeid, mis esitati tunnustamiseks.
Millal võib alustada?	Tunnustamise otsuse tegemise päevast alates.	Kohe pärast registreerimist (registreeringu muutmist) majandustegevuse registris.	Tunnustamise otsuse tegemise päevast alates.

**NB! Kõikidest dokumentidest, mis esitatakse ametiasutustele, tuleks teha enda jaoks koopia.**



## 2.1.12. Tunnustamine mahepõllumajanduse seaduse alusel

Kui soovitakse oma töödeldud toodangut märgistada ja turustada viitega mahepõllumajandusele, tuleb ettevõtte enne mahetöötlemise alustamist **tunnustada mahepõllumajanduse seaduse alusel**. Selleks, et ettevõtet saaks mahepõllumajanduse seaduse alusel tunnustada, peab see olema **eelnevalt teavitatud või tunnustatud toiduseaduse alusel**. Mahepõllumajanduse seaduse alusel tunnustab ettevõtteid samuti Veterinaar- ja Toiduamet.

Ühes ettevõttes on võimalik valmistada nii mahe- kui ka tavatoodangut. Nii näiteks võib tavatöötlemisettevõtte oma tootenimistusse lisada mahetooted või võib alustav ettevõtte korraga planeerida nii mahe- kui ka tavatoodangu valmistamist. Sellisel juhul on aga esmatähtis, et oleks tagatud mahe- ja tavatoidu eristatavus. Mahe ja -tavatoidu töötlemine peab toimuma kas eri ruumides või eri aegadel. Viimasel juhul peavad kõik toiduga kokkupuutuvad pinnad enne mahetöötlemisega alustamist olema hoolikalt puhastatud, et ei toimuks mahetoidu saastumist tavatoiduga.

Mõistlik on dokumentide koostamise etapis konsulteerida kohaliku veterinaarakeskuse inspektoriga, siis on suurem tõenäosus, et olete oma ettevalmistused nõuetekohaselt teinud ning dokumendid on korras.

Tunnustamiseks tuleb ettevõtte asukohajärgsele VTA kohalikule asutusele esitada vormikohane taotlus, vajalikud andmed ja dokumendid ning tasuda riigilõiv (tabelid 2 ja 3). Riigilõivu tuleb maksta ka igal tunnustuse saamisele järgneval aastal järelevalvetoimingu eest.

Tunnustatud ettevõtte kantakse mahepõllumajanduse registrisse ([www.plant.agri.ee](http://www.plant.agri.ee)). Tunnustamiseks vajalikud andmed on detailselt lahti kirjutatud VTA koostatud juhendis mahepõllumajanduslikult märgistatud saaduse või toote valmistamise valdkonnas tunnustamise taotlusele lisatavate andmete ja dokumentide koostamiseks, mille leiab VTA veebilehelt ([www.vet.agri.ee](http://www.vet.agri.ee)).



# 3. Kohaliku toidu turustamine

Kohalikku väiketöötlemisest pärinevat toitu turustatakse sageli otseturustuskanalite kaudu. Peamisteks neist on müük talust/ettevõttest kohapealt (s.h talupoest), müük taluturgudel ja laatadel ning tellimusmüük (nt postimüük, kastimüük). Müüakse ka turismi-ettevõtetele, laste- ja tervishoiuasutustele ning otse või vahendajate kaudu kauplustele ja kaupluskettidele.

Kui väikekättele hakkab toodet või tooteseeriat välja töötama ja turule tooma, peaks ta eelnevalt läbi mõtlema, milline on turuolukord, millised sihtgrupid valida ning millised turundusmeetmed on jõukohased ja tagaksid suurema edu.

Peamised turundusmeetmed on seotud toote, müügikoha, hinna ja müügitoetustegevusega. Enda jaoks tuleb välja töötada optimaalne kombinatsioon. Ühte, kõigile sobivat, retsepti ei ole.

**Toode.** Eesti Konjunktuuriinstituudi uuringute andmetel peavad Eesti tarbijad siin toodetud toitu eelkõige maitsvaks, usaldusväärseks ja värskeks ning nende omaduste tõttu eelistavad seda importtoodetele. Väiketöötajate poolt valmistatud toidu puhul on tarbija jaoks olulisim omadus naturaalsus, tähtsad on ka maitse ja värskus. Naturaalsuse all mõistetakse sünteetiliste lisaainete puudumist või vähesust. Samuti on oluline pakendi atraktiivsus. Tähelepanu tõmbamiseks on hea silmatorkava kaubamärgi väljatöötamine.

**Toote hind.** Erinevates müügikanalites ja erinevate klientide puhul võib hinnapolitika olla erinev (nt transpordikulu ja ostukogused võivad olla erinevad), kuid lähedalasuvatele tarbijatele võiksid hinnad olla samad. Tähtis on, et kõik kulud oleksid hinna väljatöötamisel arvesse võetud, et omahind oleks õigesti arvatud.

**Müügikohad.** Erinevad müügikohad ja turustusviisid nõuavad erinevaid eelteadmisi, ettevalmistust, aja- ja tööjõukulu. Müügikohtade valik sõltub konkreetsetest toodetest ja nende kogusest, personali olemasolust ja initsiatiivikusest, tootja asukohast turu suhtes, lähituru suurusest ja spetsiifikast.

Põhilised müügikohad:

- otsemüük,
- müük kauplusele,
- müük vahendajale,
- müük tööstusele,
- müük toitlustusettevõtetele,
- müük haiglatele, hooldekodudele, lasteaedadele ja koolidele.

**Müügitoetustegevused.** Müügitoetustegevused on otse tarbijaga suhtlemine, reklaam ja avaliku arvamuse kujundamine. Ka siis, kui raha on vähe, saab üht-teist ette võtta, et müügile kaasa aidata. Igasuguse tarbijatega otse suhtlemise puhul tuleks klientidele selgitada oma toodete eripära.

Otse tarbijaga saab suhelda nt tootepakendil oleva info abil, otsemüügil (laatadel, turul), degustatsioonidel kauplustes, infomaterjalide abil (nt voldikud, nimekaardid, veebileht) ja oma ettevõtte lahtiste uste päevadel.

Reklaamivõimalusi on mitmeid: reklaam meedias, reklaammaterjalide levitamine, veebileht internetis, viidad tee ääres jm

Iga müügitoetustegevus peab välja tooma tootele ainuomase kasu või eelise, mida tarbija saab, kui ta reklaamitavat toodet ostab. See omadus peab olema tarbijale piisavalt oluline. Reklaam olgu lühike ja lõvv. Ei tohi eksida viisakusreeglite, hea tooni vastu. Kui suurtootjate reklaam toetab sageli kaubamärki või firma mainet, siis väikeettevõtte reklaam peab tooma tarbija otse poodi või juhatama kätte teised ostuvõimalused.

Kulutustega seotud tegevuste (nt laatadel osalemine) puhul tuleb hästi läbi mõelda kõikvõimalikud müügiedendusviisid ning püüda tehtud kulutusi maksimaalselt ära kasutada. Kulutusi on võimalik optimeerida ka koostööpartnerite kaasamisega, nt reklaammaterjalide väljapanekuga partnerite asukohas või veebilehel (nt info restoranides, kaupluste kliendilehtedes).

Olulisim on võita tarbijate usaldus. Seetõttu tuleb kõigesse, nii toote väljatöötamise, tootmisse kui ka turundustegevusse suhtuda professionaalselt ja end neis valdkondades arendada.

#### ***Turundusest vaata lähemalt:***

- Mahepõllumajandussaadustele lisandväärtuse andmine, kvaliteet ja turustamine. Põllumajandusministeerium 2007, 24 lk.
- T. Ohvril Turundusest – alustavale otseturundajale. Eesti Maaülikool 2007, 98 lk.



