

# Säästva avaliku sektori toitlustuse põhimõtted



# Säästva avaliku sektori toidlustuse põhimõtted

Kaheksa peamist jätkusuutlike hangete ja toidlustus-teenuste põhimõtet Läänemere piirkonnas ja mujal



Soome kutseliste toidustajate liit  
Fotograaf: S. Hoisko

## Miks arendada Läänemere piirkonnas jätkusuutliku toidlustuse hankeid ja teenuseid?

Säästvad toidusüsteemid on jätkusuutliku ühiskonna oluline osa. Riigihanked ja toidlustusteenused annavad seetõttu hea võimaluse jätkusuutlikkuse poliitika järgimiseks olenemata sellest, kas poliitika on algatanud riik, kohalik omavalitsus, asutus või ettevõtte. Sotsiaal-, majandus- ja keskkonnapoliitika jätkusuutlikkuse mõõdet saab kohalikul tasandil ja kohalikes tingimustes edukalt rakendada. Hea lähtepunkt on jätkusuutlikkuse aspektidele mõtlemine riigihangete ja toidlustusteenuste korraldamisel, et pakutav toit ei oleks ainult majanduslikult soodsaim, vaid aitaks saavutada ka üldisemaid jätkusuutlikkuse eesmärgi. Need eesmärgid saab kokku võtta inimeste hea tervise, vastupidava keskkonna ja tugeva majandusega.

Säästva avaliku sektori toidlustuse põhimõtted töötati välja Läänemere piirkonnas, ent

neid saab rakendada ka mujal Euroopa Liidus ja kaugemalgi kohalike oludega kooskõlas. Põhimõtted, mille sisu ulatub põllumajandusest kuni tarbijateni, on mõeldud riigihangete korraldajatele ja toidlustusteenuste pakkujatele. Jätkusuutlikkuse saavutamise nimel tehtavate muudatuste mõju puudutab kogu toidutarneahelat, mis moodustab kompleksseid ja ulatuslikke toiduvõrgustikke.



Rybniki omavalitsus Fotograaf: W. Troszka

### 1. põhimõte

**Kasutage strateegilise mõtlemise SMART<sup>1</sup> mudelit.** Töötage välja strateegia ja pange paika eesmärgid. Muutust on raske ellu viia, kui pole teada, milline on eesmärk ning kes ja kuidas muutuse ellu viib. Jätkusuutlikkuse strateegia peab nendele küsimustele vastama.

### 2. põhimõte

**Mõelge hangete rollile jätkusuutlikus arengus.** Hangitavad tooted alates toiduainetest peavad olema keskkonnahoidlikumad, nt nagu mahepõllumajanduslik ja õiglase kaubanduse toit, aga ka tarbekaubad nagu keskkonnahoidlikud puhastusained ja -vahendid või lausriidest rätikud. Märgistussüsteemid võivad olla hankijatele otsustamisel suureks abiks.

### 3. põhimõte

**Aidake kaasa avaliku sektori toitlustuse mõju väärtustamisele,** mis on sageli toitlustuse huvirühmade, nii tarbijate, ametivõimude, tarnijate kui ka valitsusväliste organisatsioonide tähelepanu alt välja jäänud. Mitmesuguste kommunikatsioonistrateegiatega ja turundusmaterjalidega saab säästva toitlustuse sõnumit levitada kõigile toitlustuse pakkumisega seotud huvirühmadele.

### 4. põhimõte

**Võimaldage hankijatele ja toitlustajatele täiendkoolitust.** Jätkusuutlike toidusüsteemide ülesehitamiseks ja alalhoidmiseks läheb vaja asjatundjate teadmisi ja koostööd. Ametialane õppimine peab olema pidev, kuna järjest tekib juurde uusi jätkusuutlikkusega seotud valdkondi ja võimalusi.

### 5. põhimõte

**Koostage tervislikku ja jätkusuutlikku toitumist soodustavad retseptid ja meenüüd.** Järgige retseptides toitumissoovitusi ja pöörake tähelepanu taimsele toidule, mis aitab leevendada kliimamuutust ja eutrofeerumist ning tuua kasu liigirikkkusele. Kaaluge ka mahepõllumajandusest pärit taimse toidu eesmärkide seadmist.

### 6. põhimõte

**Vähendage jäätmeteket** nii toidu kui kõigi muude allikate puhul. Esmalt on vaja teada saada, milliseid jäätmeid kus ja kui palju tekib – mõelge kogu toitlustusteenusele. Seejärel viige sisse jäätmeteket vältida aitavad muudatused pakutatavates einetes, kasutatavates toorainetes ja toodetes ning teenuse osutamise viisis. Arvestage nii köögis kui toidu serverimisega kaasnevat toidujäätmete teket.

### 7. põhimõte

**Mõelge läbi ruumide ja sealhulgas köögi energia- ja veetarve ning materjalikulu.** Tehke vajalikud muudatused ressursside kokkuvõiuks ja võtke võimaluse korral kasutusele energiatõhusamad seadmed ja toidu valmistamise viisid, näiteks toidu valmistamine ja serverimine samas kohas või toidu külmutamise meetod.

### 8. põhimõte

**Tehke huvirühmadega koostööd,** kuna see võimaldab edasist arengut ja õppimist. Koostööle tuginevad ka eespool nimetatud võimekuse arendamise ja teadlikkuse suurendamise põhimõtted.


<sup>1</sup> SMART (ingl k Specific, Measurable, Achievable, Relevant, and Time-Bound) on mudel konkreetsete, mõõdetavate, saavutatavate, asjakohaste ja ajastatud eesmärkide seadmiseks.



Säästva avaliku sektori toitlustuse põhimõtted töötati välja Interreg BSR StratKITi projektis (2019–2021, #R088) koostöös huvirühmade ja ekspertidega kuuest Läänemere-äärsest riigist.

**[www.sustainable-public-meal.eu](http://www.sustainable-public-meal.eu)**

 [www.stratkit.eu](http://www.stratkit.eu)

 Twitter: @StratKIT