

# Toidujäätmete ja toidukao vältimine ja vähendamine toitlustusettevõttes

## Juhendmaterjal

Uuringud ja statistika näitavad, et koduvälise toitlustamise osakaal Eestis suureneb. Sealjuures külastavad inimesed eri toitlustusasutusi, nt restoranid, pubid/baarid, kohvikud, sööklad/*buffet*'d. Samuti kinnitavad uuringud, et toidujäätmete tekke koguse poolest on toitlustusettevõttes kodumajapidamiste järel teisel kohal. Hinnanguliselt tekib toitlustusettevõttes (restoranid, pubid/baarid, kohvikud, sööklad/*buffet*'d) kokku ligi **kümme tuhat tonni** toidujäätmeid aastas, millest valdav osa (üle 70%) moodustab klientide taldrikule jäetud toit ehk toidukadu. **Toidujäätmete teke ning ka toidukadu sõltub toitlustusasutuse tüübist.**

### Toidujäätmete sh toidukao keskmine teke toitlustusasutuste lõikes

Toitlustusasutus	Toidujäätmete teke keskmiselt aastas (t)	Toidukao teke keskmiselt aastas (t)	Toidukao osakaal toidujäätmetes
Restoran	12,8	11,1	87%
Pubi/baar	5,2	3,3	63%
Kohvik	2,4	0,7	29%
<i>Buffet</i> /söökla	6,2	3,7	60%

Peamine toidujäätmete tekkimise põhjustoitlustusettevõttes on klientide taldrikule jäetud toit (keskmiselt 60% kogu tekkinud toidukaost). Teise põhjusena võib välja tuua liigeses koguses valmistatud toidu, mida ei jõuta päeva jooksul ära müüa. Vähemal määral tekib toidukadu toidu valmistamisel (12%) ning toiduainete riknemise tõttu (6%).

Ühe portsjoni kohta läheb toitlustusautustes toitu raisku keskmiselt 16%.

- Võrreldes teiste toitlustusasutustega moodustas toidukadu portsjoni kohta kõige suurema osakaalu **restoranides (25% igast portsjonist)**.
- ***Buffer*'des/sööklates** visatakse ära keskmiselt **18% igast portsjonist**.
- **Vähem läheb** igast portsjonist **raisku pubides/baarides(10%)** ning kohvikutes (6%).

Toitlustusettevõtetel on oluline roll inimeste toitumisharjumuste kujundamisel sh toidu raiskamise vähendamisel. Järgnevalt on välja toodud soovitusel, kuidas toitlustusettevõttes toidukadu vältida ja vähendada. Soovitusel on jagatud gruppidesse vastavalt toidujäätmete tekke põhjustele.

## Üldised ettepanekud

- Jälgige ja mõõtke toidujäätmete tekkimise kogust. See on oluline toidujäätmete koguste tekkepõhjuste väljaselgitamiseks ning võimaldab hinnata ka toidujäätmetega seonduvat kulu. Mõõtmist võib teha periooditi, nt kaks korda aastas. Selleks kirjutage üles, kui palju ja mida täpsemalt ära visatakse. Võimalusel koguge mõõtmise perioodil eraldi söödavad ja mittedöövad toidujäätmed.
- Harige töötajaid toidujäätmete teemal. Selgitage, miks on oluline toidujäätmeid vähendada ning kuidas seda teha (nt järele jäänud ürtidest saab teha maitsevõid või pestot).
- Planeerige toidujäätmeid vältivaid tegevusi ja vajadusel koostage töötajatele juhendid.
- Määrake inimene, kes kontrollib kvaliteeti, sh toidukadu vältivate juhendite ja reeglite järgmist. Näpunäiteid, kuidas toiduaineid kasutada, leiate „Tarbi toitu targalt“ kodulehelt <http://tarbitoitutargalt.ee/jarele-jaanud-toit/>.
- Oluline on tellida ainult seda, mida vaja. Liigeses koguses tellides raisatakse toitu, ruumi, aega ja raha.
- Investeerige kvaliteetsesse köögitehnikasse/kööginõudesse ja -riistadesse, mida köögitoimkond saab roogade valmistamisel kasutada (nt spetsiaalsed noad puu- ja juurviljade koorimiseks, kalafileeerimis- ja lihalõikamisnoad). See vähendab pika aja jooksul märgatavalt toidujäätmete kogust.
- Toidujäätmed koguge eraldi biojäätmete konteinerisse. Konteineri rentimiseks võtke ühendust jäätmevedajaga.

## Kliendid jätavad toitu taldrikule järele

- Jälgige, mida kliendid kõige enam söömata jätavad ning mugandage vastavalt sellele menüüd – vahetage välja komponendid, mida kõige enam järele jäetakse või vaadake üle toiduaine valmistusviis.
- Kasutage n-õ päris toorainet, margariini asemel võid vms, sest siis on suurem tõenäosus, et inimestele toit maitseb.
- Pakkuge klientidele võimalus söömata jäänud toit kaasa võtta.
- Kuna inimestel on erinevad maitseid, siis võimaldage klientidel valida eri lisandite (kartul, riis, juurviljad jne) vahel või pidada nõu kelneriga, kui antud valikust kliendile miski ei sobi. See vähendab võimalust, et lisand jäetakse järele.
- Vähendage võimalusel või vajadusel portsjoni (ja ka taldriku) suurust. Garneeringu lisamisel arvestage, et see täiendaks rooga ning oleks kliendile mugav süüa.
- *Buffet'* des ja sööklates soovitage klientidel võtta just nii palju toitu, kui nad ära jõuavad süüa (klientidele mõjuvad positiivselt humoorikad sildid). Olge siltide koostamisel loovad, nt tooge välja, mis toit millega hästi sobib või milline peaks välja nägema tasakaalustatud taldrikutäis.



## Toitu valmistati liiga suures koguses

- Pakkuge allesjäänud/ülejäänud toitu odavama hinnaga (nt tund enne sulgemist) või ühinege ResQ klubiga (<https://resq-club.com/et/>), mille kaudu saate päevamenüüst alles jäänud toitu pakkuda mobiilirakenduse vahendusel.
- Toit, mis jääb müümata või kasutamata, kuid mis on söögikõlblik, tuleks võimalusel annetada (kirjutades pakendile/saadetisele peale toiduaine nimetus ja kuupäev). Vajadusel sügavkülmutage toit, et see säiliks Toidupanka jõudmiseni.
- Kollektiivi ühtsuse tõstmiseks ning päeva jooksul tekkinud murede/rõõmude jagamiseks on hea mõte korraldada töötajatele ühiseid hommiku-, lõuna- või õhtusööke. Söögikorra pakkumisel kasutada ära järelejäänud toiduained.

## Et toiduained ei läheks rikkema

- Roogade planeerimisel ja valmistamisel kasutage võimalikult palju ära tekkinud ülejääke ning allesjäänud toiduaineid (sealjuures jälgige, et kõik asjakohased toiduohutusnõuded oleks täidetud).
- Kontrollige põhjalikult toorainete vastuvõtmisel, et ükski tooraine ei oleks riknenud ja saabuv kaup oleks õigesti pakendatud, õigel temperatuuril hoiustatud ka transpordi ajal ja vastaks kvaliteedistandarditele.
- Laos/hoiuruumis kasutage nn FI-Fo (*first-in-first-out*) meetodit, st asetage värskemad toorained tahapoole ning vanemad ettepoole. Selleks võib kasutada ka reeglit „paremalt vasakule” – uuem kaup pannakse alati riulil paremale poole ning toorained, mis tuleks esmajoones ära kasutada, liigutatakse järjest vasemale. Laost tooraineid võttes tuleb loomulikult võtta alati vasakul pool asuvaid tooraineid. Koolitage töötajaid Fi-Fo reeglit järgima.
- Tehke toorainete laos/hoiukohas regulaarselt inventuuri, et saada ülevaade tarbitud toorainetest ning välja selgitada, millal ja mis tooraineid on vaja juurde tellida.
- Märkige igale toorainele kuupäev, millal see saabus/pakendati ning mis ajaks peab tooraine kasutatud olema. Tooraine „kõlblik kuni” lüheneb, kui pakend avatakse. Võimalusel kiirkülmutage toiduaineid.
- Toiduained tuleks hoiuruumi panna võimalikult ruttu, et säilitada toidu kvaliteet.
- Hoiustage tooraineid õigesti – tooraineid tuleb hoida sobivates tingimustes. Vaadake selle kohta näpunäiteid kodulehelt <http://tarbitoitutargalt.ee/kodule/>.
- Kui on vajadus mingi toiduaine kiiresti ära kasutada, siis koostage eripakkumisi/päevapakkumisi, tehke töötajatele ühine söögikord vms.