



SÄÄSTVA ARENGU FOORUM 2016:

TOIT JA KLIIMAMUUTUS

KOKKUVÕTE

SISUKORD

1. AVAMINE.....	2
2. ETTEKANDED	2
3. „KLIIMA SÕBER 2016“ AUHINDADE KÄTTEANDMINE	6
4. JOHAN ROCKSTRÖMI JA MATTIAS KLUMI RAAMATU „SUUR MAAILM, VÄIKE PLANEET“ ESITLUS.....	7
5. MÖTTEVAHETUS LAUDKONDADES: KUIDAS VÄHENDADA TOIDUJÄÄTMEID EESTIS?	7
6. PANEELARUTELU: KUIDAS VÄHENDADA TOIDUJÄÄTMEID EESTIS?	9
7. FOORUMI LÕPUSSESSIOON	12

8. novembril 2016 toimus Tallinnas kaheksas **säästva arengu foorum**, teemal toit ja kliimamuutus. Foorumist võttis osa 130 inimest. Foorumi juhatas Kaja Peterson, Stockholmi Keskkonnainstituudi Tallinna Keskuse (SEI Tallinna) programmijuht ja Eesti säästva arengu komisjoni esimees.

1. AVAMINE

Foorumi avasid **Ivari Padar, Riigikogu** maaelu komisjoni esimees ja **Lauri Tammiste, Stockholmi Keskkonnainstituudi Tallinna Keskuse (SEI Tallinna)** juhataja.

Ivari Padar tuletas meelde, et toidu ja kliimamuutuse puhul me räägime ühelt poolt globaalses mõttes inimeste arvu kasvust ja haritava maa vähenemisest, kuid teiselt poolt toidu raiskamisest. Kui arengumaades tekib suurim toidukadu toidu liikumisel põllult tarneahela järgmistesse üksustesse, siis arenenud riikides läheb enim toitu raisku külmkapi ukse juures. Ilma mõju kohta põllumajandusele tõi I. Padar näite sellest sügisest, kui 30. oktoobril ei osanud keegi öelda, et novembri alguses on lumi maas ning kapsas tuli lumiselt põllult üles korjata. Ta oli kindel, et Eesti põllumehed otsivad võimalusi, kuidas midagi raisku ei läheks. Ka Toidupank on I. Padari hinnangul hästi käivitunud, kuid riigipoolne kaasrahastus aitaks Toidupangal paremini edasi minna. Samuti juhtis ta tähelepanu pakendite suurele osakaalule toiduletis, millel on ka keskkonnamõju, ning tõi selle ühe lahenduse näiteks Pärnus asuva pakendivaba toidupoe „Paljas Pala“.

Kokkuvõtteks lubas I. Padar Riigikogus edasi ajada Eesti biomajanduse arengukava koostamist, mis praegu on kahjuks seisma jäänud.

Lauri Tammiste rõhutas toiduväärtusahela ulatuslikku ja mitmekesist mõju, sh kasvuhoonegaaside tekkele. Sellega peab tegelema ka Eestis, kus kõige enam räägitakse kliimamuutusega seoses põlevkivist. L. Tammiste tuletas meelde, et meie toidulaud on väga globaalne ja paljud tähtsad toorained on ülemaailmselt kaubeldavad, mille kaudu jõuab kliimamuutuse mõju ka meieni. Seega ei ole ainult ÜRO see, kes peab midagi ette võtma, vaid meil tuleb samuti mõelda, mida saame Eestis teha kliimamuutuse mõju vähendamiseks ja mõjuga kohanemiseks.

2. ETTEKANDED

Ettekanded pidasid Emilie Wieben ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsioonist, prof Simon Potts elurikkuse ja ökosüsteemiteenuste valitsustevahelisest koostöökogust (IPBES) ja Readingi Ülikoolist, Madeleine Fogde Rootsi rahvusvahelisest põllumajandusvõrgustikust (SIANI) ja Evelin Piirsalu SEI Tallinnast.

Emilie Wieben (ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsioon) rääkis toidusüsteemi ja kliimamuutuse seostest ning FAO tegevusest otsusetegijate toetamisel toidutootjatest tarbijateni. Ta tõi välja peamised muutused ja ülesanded, millega globaalne toidusüsteem peab toime tulema. Näiteks on toidutarneahelad praegu sageli ebaefektiivsed ja energiamahukad ning majanduse kasvamine on kaasa toonud suundumuse ületarbimisele. Kuid riigid, kus kliimamuutus mõjutab põllumajandust enim, on ise kõige väiksemad kliimamuutuse põhjustajad. Et saavutada eesmärk hoida globaalse õhutemperatuuri tõus 1,5°–2°C piires, peame vähendama ka toidusüsteemide kasvuhoonegaaside heidet ja seadma selleks konkreetseid sihid.



E. Wieben tõi toidusüsteemi säästvamaks muutmiseks välja järgmised lahendusvõimalused: toidutootmise ja -tarbimise terviklik käsitlus ühtse süsteemina; metsade maharaiumise lahutamine põllumajandusmaa laienemisest; uuenduslike tehnoloogiate kasutamise laiendamine; geneetilise mitmekesisuse suurendamine kliimamuutusega kohanemiseks; energiakasutuse parandamine ja taastuenergia osa suurendamine toiduväärtusahelas; toidukao ja -jätmete vähendamine; toitumisharjumuste muutmise edendamine.

Samuti rõhutas esineja vajadust kaasata kõiki huvirühmi, sh erasektorit muutuste finantseerimiseks ja investeringute suurendamiseks. Riigilt on vaja poliitilist raamistikku ja sidusaid poliitikaid, mis üheski osas ei toetaks mittesäästvat tootmist ja ületootmist.

Osalejate küsimused esinejale:

- Kas FAO-l on vahendeid, et aidata riikidel saavutada säästva põllumajanduse eesmärged? Millised eesmärgid on kõige keerulisemad?

E. Wieben: FAO töötab välja juhiseid, kuidas eesmärkide poole liikumist mõõta ja kuidas kaasata rohkem investeringuid tegevuste finantseerimiseks. Eesmärkide saavutamine sõltub riigist, paljudes riikides on ka mitmeid muid probleeme lahendada.

- Kui kogu praegu loomasöödaks mineva toidu asemel kasvatatakse inimestele tarbimiseks mõeldud toitu, siis kas see kataks ära 60% toidutootmise laiendamise vajaduse maailmas aastaks 2050 ja kaotaks nälja?

E. Wieben: Koos maa-alaga, mis praegu on loomasööda all, saaks kindlasti katta inimkonna toidu vajaduse, kuid suurem osa inimesi ei vali lihast loobumist. Lihatarbimine kasvab üle maailma. Kiirema tulemuse kõigi inimeste toiduga kindlustamiseks annab toidukao vähendamine. Toodame juba praegu rohkem kui vaja. Seega on vaja parandada toidu planeerimist ja jaotamist.

Prof Simon Potts (IPBES ja Readingi Ülikool) rääkis lähemalt tolmeldajate rollist toidutootmisel majanduslikust ja tervisliku toitumise seisukohast ning tolmeldajate kliimahaavatavusest. Tolmeldamine on üks ökosüsteemiteenustest, mis võimaldab toitu toota. Euroopas on peale meemesilase 2000 liiki mesilasi, keda inimesed sageli ei tea. Maailmas on 20 000 liiki mesilasi, kes aitavad kultuurtaimi tolmeldada. Enamiku tööst teevad ära looduslikud (*wild*) tolmeldajate liigid (kimalased, erakmesilased jt), mitte inimese kasvatatavad ehk majandatavad (*managed*) liigid (eelkõige meemesilane, karukimalane). Kuid nõudlus tolmeldamise järele on kasvanud kiiremini kui tolmeldamisteenuse pakkumine. Viimase poole sajandi jooksul on tolmeldajatest sõltuv põllumajandustoodang kasvanud 300%. Loomade abil tolmeldamine võib riikide jaoks olla väga suure majandusliku väärtusega, kui hinnata seda SKT kaudu. Ka enamiku mikrotoitainetest (vitamiinid jm) saab inimene taimedest, kes vajavad peamiselt putukate tolmeldamist.

Tolmeldajate jaoks on suur risk olla valel ajal vales kohas. Kliimamuutus on oluline ohutegur, kuid kõige rohkem mõjutab tolmeldajaid kombinatsioon eri ohtudest, mille hulka kuuluvad ka elupaikade kadu, invasiivsed liigid, kemikaalid, patogeenid jm. S. Potts tõi välja, et seega ei pruugi ainult pestitsiidide keelamine säästa tolmeldajaid ohtudest.

Kui kliimamuutusega liiguvad üldiselt liigid pooluste suunas, siis 110 aasta andmed näitasid, et Euroopas ja Põhja-Ameerikas liigub tolmeldajate levila põhjapoolse, järgides temperatuuri ja sademete



muutust ning lõunapoolsed tolmeldajad kannatavad. Hinnanguliselt pooltel Euroopa kimalaste liikidest tekib tulevikus probleeme.

S. Potts tõi näite viljapuude kasvatamisest Suurbritannias, kus 2050. aastaks on nihkesse läinud nii teatud viljapuude kasvatamiseks sobivad asukohad ja tolmeldajate levialad kui ka õunapuude fenoloogilised faasid ja kimalaste aktiivne tegutsemisaeg. See ohustab ühelt poolt õunasaake, kuid teisalt ka kimalastele ei jätku süüa.

Et tolmeldajate olukorda parandada, on S. Potts sõnul abiks tolmeldajatele sobivate elupaikade loomine; mõnel juhul ka tolmeldajate ümberpaigutamine, mis on siiski riskantne; kasvatatavate taimesortide valik jm. Kuid kõiki neid lahendusi peab veel katsetama. Hiljuti ilmus IPBES-i egiidi all seni mahukaim uuring tolmeldajate seisundist ja nende mitmekesisuse säilitamiseks vajalikest meetmetest, mille [kokkuvõte](#) valmis 2016. aasta veebruaris.

Osalejate küsimused esinejale:

- Kas ettekandes näitena toodud riigid (Argentiina, Hiina jt), kus tolmeldajate arvukus on tõusnud, asuvad heas geograafilises piirkonnas või teevad nad midagi õigesti?

S. Potts: Neis riikides on suurenenud inimese kasvatatavate tolmeldajate arvukus. Enamiku tolmeldamisest teevad looduslikud liigid ja nende arv väheneb igal pool. Inimese kasvatatavatele tolmeldajatele lootmine võib lühiajaliselt olla abiks, kuid pikaajaliselt mitte, neil on ka suurem haigestumisrisk.

- Kas kliimamuutus on kaotatud lahing? Kas Euroopat ootab ka ees inimese kasvatatud tolmeldajate ühest kohast teise viimine taimede tolmeldamiseks, nagu tehakse juba Põhja-Ameerikas?

S. Potts: Ma ei ütleks, et kliimamuutus on kaotatud lahing. Oluline on ka pestitsiidide tark kasutus, elupaikade loomine, teadlikkuse suurendamine. Suur kahju on küll tehtud, kuid on ka võimalusi olukorra parandamiseks, et hoida alles toidutootmiseks vajalikke tolmeldajaid.

Madeleine Fogde tutvustas toidu- ja kliimamuutusealaste ÜRO säästva arengu eesmärkide saavutamiseks tehtavat tööd **Rootsi rahvusvahelise põllumajandusvõrgustiku SIANI** näitel. Kuigi Rootsi ühiskond on väga linnastunud, kus ainult 1% elanikkonnast on tegev põllumajanduses ja vaid 11% elanike sissetulekust kulub toidule, siis ka arenenud riigid saavad kaasa aidata nälja kaotamisele maailmas, kõikide inimeste toiduga kindlustamisele ja parema toitumuse tagamisele ning säästva põllumajanduse edendamisele (ÜRO 2. säästva arengu eesmärk). Rootsi rahvusvaheline arengukoostöö agentuur Sida otsustas selleks suurendada ühiskonna teadlikkust toidujulgeoleku, säästva põllumajanduse, vaesuse vähendamise ja säästva arengu tähtsusest, hakates rahastama SIANI võrgustikku. 2008. aasta, kui SIANI alustas, oli arenguriikidele raske aeg, sest toiduhinnad olid väga kõrged.

SIANI eesmärk on pakkuda lahenduste leidmiseks sektoriülest platvormi ja viia selle abil loodud uued teadmised valitsuste ja FAO-ni. SIANI-s saavad kokku toidujulgeoleku, säästva põllumajanduse ja toitumise alal tegutsevad teadlased, valitsusasutused, kodanikuühendused ja ettevõtted. Kõikide sektorite kaasamine võimaldab näha terviklikumat pilti ja käsitleda küsimusi süsteemsemalt. M. Fogde tõi näite, et kui varem tegutseti Rootsis toidujäätmete vähendamiseks põhiliselt kohalikul tasandil, siis SIANI lisas juurde globaalse vaate ja ühendas toidukao vähendamise ka vaesuse ja kliimamuutuse



leevendamise vajadusega. Viies uued teadmised otsusetegijateni, saab ka arenguriikides tootmist tõhusamaks ja väiketootjatele kasumlikumaks teha.

Küsimus esinejale:

- Kuna SIANI nõustab Rootsi valitsust, siis mis on kõige keerulisem soovitus olnud anda Rootsis või mujal maailmas?

M. Fogde: On mitmeid keerulisi küsimusi, nt GMO-d, kuna võrgustikus on nende kohta erinevaid arvamusi; milliste meetoditega saavutada säästvat põllumajandust või mida teha loomakasvatusega. Loomakasvatus võib liha tootmise kõrval olla oluline ka muude teenuste jaoks (nt keskkonna jaoks) ja paljudes kohtades pole võimalik midagi muud peale loomade kasvatada.

Evelin Piirsalu (SEI Tallinn) rääkis toidujäätmete ja toidukao uuringutest Eestis ning mida see tähendab CO₂ tekke seisukohalt. Eestis tekib ~100 000 tonni toidujäätmeid aastas, sellest ~70% kodumajapidamistes. Toidukadu ehk raisatud toit (algsest inimtoiduks mõeldud toit või toiduaine, mis mingil põhjusel on jäänud tarbimata) moodustab kodude toidujäätmetest 36%. Kõige vähem toidujäätmeid tekib toiduainetööstuses, kuna seal tekkivaid tootmise ülejääke, mis lähevad taaskasutusse kas uute toodete koostisosana, loomasöödana või energia tootmiseks, uuringus jäätmetena ei käsitletud. Eesti toidukao süsinikujalajälje arvutusmetoodika põhineb Rootsis väljatöötatud toiduainete koefitsientidel. Esialgsed tulemused näitavad, et Eestis raisatud toit, mida aastas tekib ligi 50 000 tonni ehk iga päev 136 tonni, tekitab veidi alla 100 000 tonni CO₂-ekvivalenti aastas. Süsinikujalajälge hinnati ka toiduainete kaupa. Enim visatakse Eestis ära valmistoidujääke, millel on ühtlasi suurim süsinikujalg.

Kokkuvõttes juhtis esineja tähelepanu ka käimasolevale teavituskampaaniale „Tarbi Toitu Targalt – väldi jäätmeid!” ja selle kodulehele www.tarbitoitutargalt.ee.

Osalejate küsimused esinejale:

- Kas toitlustusasutustes tekkiv toidujäätmete ja -kao hulk inimese kohta on jagatud kõigi Eesti elanikega või tarbijate arvuga toitlustusasutustes? Ühe tarbija kohta tekkiv toidukadu oleks toitlustusasutustes tunduvalt suurem kui kodumajapidamistes.

E. Piirsalu: Toitlustusettevõtete puhul jagasime toidukao hulga kogu Eesti elanike arvuga, et saada ülevaade kogu Eesti toidusüsteemis tekkivate toidujäätmete kogusest inimese kohta. Jah, toidukao osakaal toidujäätmetest on toitlustuses kõrgem kui kodus.

- Kas kodumajapidamiste tulemused on saadud arvutuste või mõõtmise teel?

E. Piirsalu: Kahe nädala jooksul mõõtsid 100 peret oma kodudes tekkivate toidujäätmete ja -kao kogust. Ka toitlustusasutustes ja kauplustes käisime nädala jooksul kohapeal toidujäätmeid ja -kadu kaalumas.

- Kas plaanite kampaania „Tarbi Toitu Targalt” mõju ka hinnata?

E. Piirsalu: Tulevikus on plaanis koos Keskkonnaministeeriumiga toidujäätmete uuringuid jätkata, et võrrelda, kuidas olukord on muutunud.



- Toidujäätmete ja süsiniku jalajälje numbrid näivad Eesti kohta üsna märkimisväärsed. Kas nende põhjal mingi konkreetse eesmärgi seadmine oleks riigi tasemel üks võimalus, kuidas oma kliimamuutuse leevendamise kohustust täita?

E. Piirsalu: Need on üsna uued numbrid, arvatatud tänase foorumi jaoks. Peame veel mõtlema, kuidas siit edasi minna ja võib-olla ka arvutusi täpsustama.

3. „KLIIMA SÖBER 2016“ AUHINDADE KÄTTEANDMINE

Jätkates eelmiste säästva arengu foorumite traditsiooni keskkonnahoidlike ettevõtete tunnustamisel („Rohemajanduse edendaja 2012“, „Läänemere söber 2014“), andis SEI Tallinn kolmele toiduvaldkonna ettevõttele ja organisatsioonile, kelle tegevus aitab kliimat kaitsta ja kliimamuutusega kohaneda, üle auhinna „**Kliima söber 2016**“. SEI Tallinna juhataja Lauri Tammiste andis tunnustuskirja ja klaasistuudio Annkris-Glassi taiese aktsiaseltsile Rimi Eesti Food, Eesti Toidupangale ja Koplimäe Mahetalule.

Rimi Eesti Food AS pälvis tunnustuse selle eest, et ta on võtnud eesmärgiks suunata ostjat tarbima keskkonnahoidlikult: loobuma taastumatust loodusvarast (naftast) valmistatud kilekottidest ja tarbima toitu targalt nii, et suure inimvaeva ja loodusvarade hinnaga toodetud toit ei läheks kaotsi. Samuti otsib ettevõtte võimalusi, kuidas toidujäätmetest toota biogaasi.

Eesti Toidupank hoolitseb selle eest, et leida söögikõlblikule toidule tarbija, et suure inimvaeva ja loodusvarade hinnaga toodetud toit ei läheks kaotsi ning juhib üldsuse tähelepanu sellele, et ühel tarbijal ülejäänud toit võib olla teise tarbija jaoks eluliselt vajalik.

Koplimäe Mahetalu tootmine ei koorma keskkonda, kuna tegeldakse maheteravilja tootmise ja töötlemisega ning kuna ettevõttes kasutatakse taastuvat energiaallikat – päikeseenergiat.

Auhinnasaajad tutvustasid oma tegevust ka lähemalt.

Katrin Bats, Rimi Eesti Food AS vastutustundliku ettevõtluse eest vastutaja, sõnas, et Rimi Eesti eesmärk on aastaks 2020 tegutseda kliimaneutraalselt, koostöös Rootsi ematööstusega ICA. Ta tõi ka välja, et Rimi keskkonnanalane projekt „Sinu kodukoha heaks“ käib aastast 2012 ning novembris 2016 käivitus kolmandat korda toimuv Rimi kangast ostukoti disainikonkurss. Praegu käib hange partneri leidmiseks Rimi üleminekuks taastuenergiatele. Rimi on veendunud, et ka poed saavad rääkida tarbijaga kodudes toidukao vähendamiseks, seepärast osaletakse „Tarbi toitu targalt!“ kampaanias. Samuti ootab Rimi kõrgete nõuete täitmist oma partneritelt – loodetavasti järgmise aasta lõpuks on kõik hankijad allkirjastanud jätkusuutlikkuse lepingu lisa, mis muuhulgas ütleb, et hankija tooted on keskkonnasäästlikult pakendatud.

Piet Boerefijn, Eesti Toidupanga juht, tõi esile, et Toidupank on Eestis töötanud 7 aastat ja leidnud selle aja jooksul palju partnereid. Toidupanga eesmärk on aidata inimest ja vähendada toiduraiskamist – aastas päästetakse kaotaminekust 1,1 miljonit kg toitu. See hulk võiks olla suurem, kui oleks rohkem vahendeid töö tegemiseks. Üle Eesti on 14 toidupanka ja töö põhineb vabatahtlikel. Suurim probleem on raha leidmine igapäevatoeks. P. Boerefijn on Euroopa toidupankade föderatsiooni nõukogu liige. Euroopas on peaaegu igas riigis toidupangad, osa neist on töötanud juba 30 aastat.

Marju ja Olev Müür tegutsevad **Koplimäe Mahetalus** alates 1996. aastast. Hobipõllundusest kasvas välja väiketootmistalu, mis tunnustati mahedana 1999. aastal. Alates 2006 on Koplimäe avatud mahetalu. 2016. aastal valmis oma päikeselektrijaam ning näiteks vilja puhastamise jääkidega



kõetakse maha. Tootjatena on nad ka ise kliima muutumist tundnud, tuues välja sademete vähemaks jäämise oma piirkonnas. Viimastel aastatel on nad aga märganud taimede, putukate, lindude ja loomade liigirikkuse kasvu, millele on kaasa aidanud põldude vahel hoitav roheriba.

4. JOHAN ROCKSTRÖMI JA MATTIAS KLUMI RAAMATU „SUUR MAAILM, VÄIKE PLANEET“ ESITLUS

Foorumil esitleti värskest eesti keeles ilmunud Johan Rockströmi ja Mattias Klumi raamatut „**Suur maailm, väike planeet**“, mille originaal ilmus 2015. aastal rootsi ja inglise keeles. Eestikeelse raamatu, trükiarvuga 500 eksemplari, andis välja kirjastus Tänapäev koostöös Stockholm Keskonnainstituudi Tallinna Keskusega ja Swedbanki toetusel. Raamatu eesti keelde tõlkimise eesmärk oli tutvustada planetaarsete piiride teemat laiemale lugejaskonnale, mida saaks kasutada ka koolides ja ülikoolides. Planetaarsed piirid puudutavad muuhulgas inimese tegevust toidu tootmisel ja tarbimisel.

Rootsi suursaadik Anders Ljunggren tuletas meelde, et säästva arengu foorum 2016 toimub väga õigel ajal – mõni päev pärast Pariisi kliimaleppe jõustumist 4. novembril. Kliimaleppe eesmärkide saavutamiseks peavad kõik osalised andma oma panuse ja seepärast on tal hea meel, et raamat „Suur maailm, väike planeet“ on nüüd kättesaadav ka eesti keeles.

Suursaadik sõnas, et Rootsi tahab olla kliimakaitse ja säästva arengu juhtriik. ÜRO säästva arengu eesmärkide saavutamise toetuseks ja innustuseks on Rootsi valitsus moodustanud delegatsiooni, kuhu kuuluvad teiste hulgas nii Johan Rockström kui Mattias Klum. Säästvama tuleviku loomiseks oleme praegu viimane põlvkond, kes võib peatada kliimamuutuse ja esimene põlvkond, kes saab lõpetada vaesuse.

Raamatu üks autoritest, SEI endine peadirektor, **Johan Rockström** sõnas oma videotervituses, et raamatus tuuakse värskeid teaduslikke andmeid suurte muutuste kohta Maal, mis ohustavad maailma stabiilsust. Suurim muutuste põhjustaja on inimene, mistõttu nimetatakse praegust aega antropotseeni ajajärguks ning seepärast on ka teadus välja tulnud planetaarsete piiride kontseptsiooniga, mis määratleb inimkonna turvalise tegutsemisruumi piirid. Raamatus on ratsionaalne teadus ühendatud emotsionaalsete fotodega Maa ilust. Autori sõnul on meil vaja mõtteviisi muutust, et uuesti siduda oma heaolu biosfääriga, mis pole üksnes teaduspõhine, vaid ka väärtuspõhine küsimus, sest planeet Maa ei vaja inimest, vaid inimesed vajavad oma heaolu säilitamiseks Maad.

5. MÖTTEVAHETUS LAUDKONDADES: KUIDAS VÄHENDADA TOIDUJÄÄTMEID EESTIS?

Osalejatel paluti lauakaaslastega arutades välja pakkuda ideid, kuidas saaks vähendada toidukadusid kodus, poes ja söögikohtades (kohvikud, restoranid). Ideed esitati veebis panelsensor.com lingi kaudu.

Osalejate ettepanekud olid:

1. Teavitusmeetmed

Teadlikkuse suurendamiseks:

- kasutada arvamusiidrite sõnavõtte;
- tuua eeskujusid;
- teha koolides ja lasteaedades teavitusprogramme vastutustundlike tarbimisharjumuste kujundamiseks, siduda need kohustusliku keskkonnaharidusega;
- kasvatada koolides ise toitu;
- anda välja toiduraiskamise vältimise retseptiraamat;



- võtta kasutusele „Rohelise lusika märk“.

Teavitustöö sisu ettepanekud:

- toidu mõju keskkonnale;
- „parim enne“ ja „kõlblik kuni“ märgistus;
- ülejäägi ära kasutamise võimalused: komposteerimine, sõbraga jagamine, toidupank;
- ametkondade selgitused annetamise võimaluste kohta (maksud, hügieen jne);
- materjali, toiduainete, kvaliteedi tundmine;
- ostunimekirja planeerimine, söögitegemise oskus, sügavkülmutamine.

Sõnumid tarbijatele ja kodumajapidamistele:

- ära mine näljaselt poodi;
- osta pigem vähem;
- tee hoidiseid väiksematesse purkidesse;
- kasvata toitu võimalikult palju ise, kui jääb üle, jaga laiali;
- hommikupudru ülejääki ei visata ära, vaid soojendatakse järgmisel päeval üles (või antakse kanadele);
- õpi toitu planeerima ja jagama: vii tööle, anna naabrile, kutsu sõbrad sööma ja võta koduloom, eelistavalt kanad;
- restoranis lase järelejäänud toit kaasa pakkida.

2. Tehnilised lahendused

- toiduainete säilitamise parandamine;
- nn tark külmkapp;
- FOODER nutirakendus (kogukondlik toidujagamine).

3. Regulaatiivsed meetmed

- korraldatud toidujäätmete ringlus: taaskasutus materjalina, energiana, toidutoormena;
- poodide toidukadu vähendamine ennekõike seaduste abil: poed ei tohi kasutuskõlblikku toitu ära visata, vaid peavad selle ära annetama;
- toidu hügieeninõuete pehmemdamine.

4. Majandusmeetmed

- fiskaalmeetmed toidujäätmete ringluse reguleerimiseks;
- toidu hind kallimaks – toidule õiglase hinna panemine;
- maksud;
- Toidupanga riiklik toetamine.

5. Ettepanekud poodidele

- „parim enne“ tähtaja ületanud toiduainete eraldi tõstmine ja odavmüüki panemine, lisades juurde ideid, mida teha väsinud toiduga;
- allahindlused päev enne märgistuse kuupäeva kukkumist, õige hoiustamine, annetamine;
- sotsiaalse vastutuse (*corporate responsibility*) järgimine. Näiteks kaubandusketid ei peaks soodustama kampaaniat „Osta 2, saad 3“;
- võimaldada osta väiksemaid koguseid kauplustest;



- lühem tarneahel, kohalik toit – vähem kadusid.

6. Ettepanekud söögikohtadele

- kasutusele väiksemad toidunõud;
- lühike menüü, *happy hour*, väiksemad portsjonid/võimalus valida portsjoni suurust;
- portse tuleb planeerida (restoranis, poes ja ka kodus) – nt või väikses topsis, et ei määriks, lahtilõigatud puuviljad, väike ja suur praad;
- koolides ja lasteaedades toidu atraktiivsemaks muutmine (laste kaasamine, toidupauside pikkus jne);
- lühem tarneahel, kohalik toit – vähem kadusid.

7. Vabatahtlikud algatused

- kogukonnaprojekt ülearusest toidust vabanemiseks.

6. PANEELARUTELU: KUIDAS VÄHENDADA TOIDUJÄÄTMEID EESTIS?

Osalesid: Kaire Kikas (Keskkonnaministeerium), Meeli Lindsaar (Maaeluministeerium), Sirje Potisepp (Eesti Toiduainetööstuse Liit), Riin Savi (Eesti Kaupmeeste Liit), Piet Boerefijn (Eesti Toidupank) ja Urmas Sukles (Haapsalu Linnavalitsus). Arutelu juhtis Kaja Peterson. Kõigepealt selgitasid osalejad, kuidas nende organisatsioon on seotud toidukao teemaga.

1. Toidukao teema paneelis esindatud organisatsioonides.

U. Sukles sõnas, et Haapsalu on ühinenud linnade toidupoliitika paktiga¹. Kohalikule omavalitsusele annab kokkuvõidu lasteaedade ja koolide ühistoitlustamine ühest köögist.

S. Potisepp märkis, et toiduainetööstust puudutavad nii ressursside säästmine, süsiniku jalajälg kui ka ringmajandus. Toidukadu muutub üha aktuaalsemaks teemaks. Kuna toiduturul on tugev konkurents, siis võib võimalikult jäätmevaba tootmine, sest kulud peavad katma tarbijad. Jäätmevaba tootmise taset juba mõeldakse mõnedes rahvusvahelistes ettevõtetes.

R. Savi tõi samuti välja, et kaubanduses on tihe konkurents ja iga kaupmehe eesmärk on väiksem kadu. Kaupmeeste liidus tegeletakse toidukao teemaga eri nurkade alt: 1) müükide planeerimine ja prognoosimine, sealhulgas töötajate koolitamine; 2) tarneahela efektiivsuse tõstmine, et vältida toidu raiskamist; 3) tarbija teadlikkuse suurendamine („Tarbi toitu targalt“ kampaanias osalemine, kauplustes realiseerimistähtajale lähenevate kaupade eraldi müügikohtades pakkumine jm); 4) Toidupangale annetamine.

P. Boerefijn ütles, et praegu võtab Toidupank vastu toitu ainult kauplustest. Järgmine sektor oleks toitlustus ja restoranid, kust saaks ka palju toitu päästa, nagu teeb näiteks Itaalia toidupank. Seda võiks teha igal pool Euroopas. Selleks on vaja spetsiaalseid toidukonteinereid ja kiiresti toitu jagada.

M. Lindsaar sõnas, et Maaeluministeeriumis vaadatakse tervet toiduahelat tootmisest ja kasvatamisest käitlemiseni ja lõpptarbimiseni. Valulikum küsimused on üles kerkinud toidu säilitamistähtaegadest ja märgistamisest arusaamisega – „parim enne“, „kõlblik kuni“. Küsitakse, miks ei või annetada kinnises

¹ Milan Urban Food Policy Pact, <http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>



pakendis toodet pärast „kõlblik kuni“ tähtaja möödumist, kui tegelikult on toode veel kõlblik. Ministeerium vaatab säilimistähtaega vastutuse seisukohast.

Ta rõhutas, et toidukao puhul oleks vaja mõelda ringmajanduse raamides – raiskame ka raha, vett, väetist jne. Peaksime rohkem tegelema ka toidukao vältimise ehk probleemi ennetamisega kui tagajärgedega. Eesmärk peaks olema kogu ahela ehk tootmise ja tarbimise parem planeerimine. Oluline teema on ka mitmekesistamine: et meil oleks toidu tootmiseks võimalikult palju liike, kasvatakse eri liike, toidulaud oleks mitmekesine jne.

K. Kikas rääkis samuti ringmajandusest, mis on oluline teema Keskkonnaministeeriumis. Ringmajanduse eesmärk on, et kõik tarbitu läheks uuesti ringlusse. Toidujäätmete kohta tellis ministeerium uuringud, mida täna foorumil tutvustati. Jäätmemajanduse puhul lähtutakse riigi jäätmekavast, mille üks osa on jäätmete, sh toidujäätmete, vältimise programm. Selline programm on koostatud Eestis esimest korda ning see ei ole veel väga konkreetsete eesmärkidega.

2. Paneelis osalejate arvamused laudkondade ettepanekute kohta toidujäätmete vähendamiseks.

– Kas võiks müüa väiksemaid toiduportsjoneid? Ehkki sel juhul suureneb pakendite suhteline keskkonnamõju.

S. Potisepp märkis, et me pigem sööme üle ja kergekäeliselt jäetakse toitu taldrikule järgi. Väiksematele taldrikutele pannakse tõesti vähem toitu, süüakse vähem ja toidukadu on väiksem. Tootjad kasutavad eri suurusega pakendeid, kuid väikepakendid on kallimad. S. Potisepp pakkus välja suuremas pakendis oleva toidu jagamise sõprade ja naabrite vahel, mis tuleb odavam.

– „Parim enne“ ja „kõlblik kuni“ märgistuste selgitus.

M. Lindsaar selgitas, et üldiselt kasutatakse „kõlblik kuni“ märgistust loomsete ja kalatoiduainete puhul, mis pärast tähtaja ületamist võivad olla inimesele ohtlikud. „Parim enne“ kuupäev näitab, et selle ajani on toit heas kvaliteedis, hilisem tarbimisel on ka söömiskõlblik. Paljudes riikides kasutatakse „parim enne“ märgistust ka kaua säilivusega loomsete toodete puhul, mille tarbimisaeg on väga pikk, näiteks pika laagerdusajaga juust, tugevas soolvees või suitsutatud liha. Säilivustähtaeg on tootja otsustada ja see selgub katsete tulemusel.

S. Potisepp ütles, et tegelikult väga paljud inimesed ei tea „kõlblik kuni“ ja „parim enne“ erinevust. Ta juhtis tähelepanu teavitusele, mida riik peaks tegema ning lisas, et toiduliit on teinud palju erinevaid kampaaniaid.

R. Savi oli nõus, et tarbijate teavitamine on oluline. Ta tõi näite, et toidu mahakandmist kaupluses mõjutab palju tarbija ostuharjumus: kas ollakse teadlik „parim enne“ ja „kõlblik kuni“ erinevusest, kas ostetakse soodushinnaga „parim enne“ ületavaid kaupu, kas valitakse välja ilusamad puu- ja juurviljad jne. Tema sõnul minnakse riigis praegu laialdase teavitamise asemel rohkem regulatiivsete instrumentide rakendamise teed, mis võib olla kiirem, kuid ettevõtete jaoks koormavam. Samuti lisas ta, et kohustuslik annetamine ei oleks kaupluste jaoks mõistlik ja proportsionaalne lahendus.

M. Lindsaar vastas, et riigi huvi ei ole seadustega lisakohustusi tekitada. Ta märkis, et küsimuses, kas peaks toiduainete säilivusaja märgistamise ära kaotama, nagu osas riikides, on ministeerium olnud seisukohal, et see poleks mõistlik. Euroopa Komisjoni uuringus olid eestlased rootslaste järel



teadlikkuselt teisel kohal „parim enne“ ja „kõlblik kuni“ küsimuses. Kui kuupäeva ei ole, võib see raiskamist suurendada.

K. Kikas oli ka nõus, et toidujäätmete puhul on teadlikkuse suurendamine kõige olulisemal kohal. Eriti võib see puudutada nooremat põlvkonda, kel ei ole harjumust, et kõigest saab kõike teha. Tavaliselt alustab riik pehmematest meetmetest, kui need ei aita, siis võetakse regulatiivsed meetmed ette.

P. Boerefijni sõnul on toidujagamise nutirakendused väga head. Ta tõi ka näite Saksamaal kortermajade keldrites asuvatest ühiskülmkappidest, kuhu kõik võivad oma toiduülejääke jätta. Sellise toidu söömine põhineb usaldusel toidu jagaja suhtes. P. Boerefijni meelest on kõige tähtsam teavitada inimesi, eriti noori, mis tähendab „kõlblik kuni“ ja „parim enne“. Ta lisas, et paljudelt kauasäilivatelt kaupadelt saaks „parim enne“ tähtaja ära võtta.

Küsimused ja kommentaarid saalist

- Toetati mõtet, et toiduainete säilivuse üle otsustamisel peab tarbija kasutama tervet mõistust rangelt kuupäevade järgimise asemel.

Kuupäevade kaotamise ettepaneku vastu märgiti paneelist, et teadus on edasi arenenud ning tarbija ei pruugi teada kõikide toiduga kokkupuutuvate materjalide mõju toidule.

- Küsiti, kas kallim toit võiks kaasa aidata raiskamise vähenemisele?

S. Potisepp vastas, et Eestis on toidumakse arutatud, kuid toiduliit toidu kallinemist ja toidumakse ei toeta. Ta juhtis tähelepanu Toidupanga ettekandele, kus toodi välja, et üks neljast lapsest elab Eestis vaesuses või vaesusriskis ning lisas, et toit on üks inimese põhiõigusi. Ta märkis, et praegu on Eestis toiduainete hinnad suhteliselt madalad, sest toorainete hind on veel madal, kuid see liigub kallinemise suunas, ning kui kõik seadustesse planeeritu (sh pakendimaks) jõustuks, siis kallinevad ka toiduainete hinnad Eestis. Ka lisas ta, et Eesti toidutootjad peavad konkureerima teiste riikide tootjatega.

- Kas toidujäätmete maksustamine aitaks toiduraiskamist vähendada?

K. Kikas vastas, et toidujäätmete ehk biolagunevate jäätmete maksustamist ei ole plaanis kaaluda. Arutlusel on pakendite maksustamine. Keskkonnaministeeriumi eesmärk on biolagunevate jäätmete kokku kogumine, kus võimalik, ja suunata need kompostimisele või biogaasijaama, kus neist tekib tulu. Kohalikele omavalitsustele on kehtinud biolagunevate jäätmete eraldi kogumise kohustus juba mõnda aega ning nad saavad sätestada viisi, kuidas seda kohapeal kõige mõistlikumalt teha.

U. Sukles märkis, et jäätmekäitluse hanke hind läheb siis kallimaks.

K. Kikas vastas, et jäätmekäitluse kuutasu on praegu elanike jaoks väga madal, mis ei motiveeri enam jäätmeid sortima.

S. Potisepp rõhutas, et kuna üle poole toidukaost tuleb kodumajapidamistest, siis kõigepealt peame ise oma käitumist muutma ja lastele selgitama nii toidukao vähendamise võimalusi kui ka jäätmete õigesti sortimist.

K. Peterson võttis arutelu kokku sõnadega, et selline käitumine peaks saama igapäevategevuse osaks, kus me ei mõtle toidukao vähendamisele kui ainult keskkonnateemale, vaid see ongi normaalne igapäevane harjumus.



7. FOORUMI LÖPUSESSIOON

1. „Märka keskkonnahoidliku põllumajandust“ trükise esitlus

Krista Kõiv Maamajanduse Infokeskusest sõnas trükist tutvustades, et keskkonna säästmine algab põllumajandusest. Trükises on 11 lugu talunikest, kes saavad Euroopa Liidu põllumajanduslikku keskkonnatoetust, sh Koplímäe Mahetalu lugu, ja kirjeldatakse üheksat toetusmeetet. Trükis on kättesaadav ka Maamajanduse Infokeskuse veebilehelt.²

2. Foorumil kuuldu mõtestamine

Eha Kruus Eesti Maaülikoolist tõi välja kaks märksõna: ahnuse ja raiskamise kui tsiviliseeritud ühiskonna põhiprobleemid ja sidus need kultuuritraditsiooni säilitamise vajadusega. Tema sõnul oli hea, et foorumil jõuti paljude võteteni, kuidas raiskamist vähendada, kuid me ei saa teha üldistusi, sest osa inimesi ei raiska üldse. Ta rõhutas, et eesmärkide, sh ÜRO säästva arengu eesmärkide, saavutamiseks peame jõudma iga tootjani, kes on samuti terviklikud süsteemid, sest ei ole olemas keskmist tootjat.

E. Kruus tutvustas ka uut projekti „*Sustainable adaptation of typical EU farming systems to climate change*“, mille eesmärk on hinnata igas Euroopa Liidu kliimapiirkonnas 30 talumajapidamise tootmissüsteemi haavatavust kliimamuutusele ja kohanemise võimalusi ning anda neile nõu innovatsiooniks. Projekti tulemustega saab kaasa aidata Euroopa Liidu ühise põllumajanduspoliitika kujundamisele.

Roomet Sõrmuse (Eesti Põllumajandus- ja Kaubanduskoda) sõnul olid igas ettekandes ivad ning eriti kõnetasid teda toidutootmise, keskkonna ja kliimamuutuse omavahelised seosed. Ta tõi esile FAO esindaja ettekandes väljatoodud vajaduse suurendada investeringuid, sh säilitamistingimustesse, ja parandada tehnoloogia efektiivsust, et saavutada vähemaga rohkem ning viia toit paremini põllult lauale. Tema sõnul on ka Eestis suur investeringute vajadus, et saada põllult rohkem väärtuslikku toodet. Eesti on rikas nii põllu- ja rohumaa kui vee poolest ning siin on ka sobivad tingimused loomakasvatuseks ja piimatootmiseks. Esineja tõi esile, et põllumehed ja keskkonnaekspertid elavad sageli paralleelmaailmades ning näiteks tolmeldajate kohta peetud ettekandest oleks võinud osa saada rohkem põllumehi, kui foorumil osales.

Toiduraiskamise teemat kokku võttes tõi R. Sõrmus välja kaks lahendustasandit: 1) tehnoloogia, tarneahel ja ühistegevus, mille abil toodet või toorainet paremini põllult tööstusesse viia; 2) tarbijate teadlikkuse kasv ja tarbimisharjumuste kujundamine, sh lastele toidu lauale jõudmise töö selgitamine.

Kokkuvõtte koostas Piret Kuldna, SEI Tallinn.

17. november 2016

² <http://www.maainfo.ee/>

