

Kogukonnaköök pakub uut algust, võimalused väiketootjale

Ülle Jukk
17.03.2016

Kogukonnaköögi eesmärgid:

- teadvustada ja propageerida kohalikku toorainet,
- edendada traditsioonidel põhinevat toiduvalmistamist ja -tootmist,
- pakkuda tööd ja ühistegemise võimalust,
- piirkonna turundamine,
- jne.

Kogukonnaköögi rajamise võimalused:

- oma kulu ja kirjadega, kui renditakse olemasolevaid ruume koos põhisisustusega,
- projektitoetustega sisseseade hankimiseks,
- projektitoetustega sotsiaalseks ettevõtluseks.

Omatulu teenimisega kompenseeritakse kogukondlikud eesmärgid.

Köögi rajamiseks on vaja:

- äriplaani,
- kursisolekut Veterinaar- ja Toiduameti nõuetega toidu valmistamiseks ning käitlemiseks.

Kogukonnaköök on mõeldud

- 1) vastavale kogukonnale ühistegemise keskkonnaks,**
- 2) väikeettevõtjale, kellel endal puudub nõuetele vastav köök, oma tooraine töötlemiseks,**
- 3) inkubatsioonikeskkonnana alustavale väikeettevõtjale esimesteks katsetusteks.**

Köök on Veterinaar- ja Toiduameti (VTA) poolt tunnustatud, seal valmistatud tooteid võib müüa.

Kogukonnaköök saab läbi erinevate ürituste ja teenuste tutvustada väikeettevõtja tooteid.

Maaelu arengukava 2007-2013 külade uuendamise ja arendamise (meede 3.2) ning Leader-meetmest on köögi väljaehitamiseks või köögiseadmete ostmiseks saanud toetust vähemalt 49 maapiirkonna vabaühendust, kokku 57 projekti.

(artikkel: A.Mõttus, Kogukonnaköök - maapiirkonna väikeettevõtja stardipakk, 11.12.2013, <http://maaleht.delfi.ee>)

Kogukonnaköögi tegemised ja teenused

Peipsimaa ning Vaiatu kogukonnaköögi näitel:

Peipsimaa kogukonnaköök (Maitseelamuse Koda):

- kohaliku tooraine, toidutraditsioonide ja toidupärandi propageerimine läbi õpiköökide, ühisürituste, laatade, messide, *jne*,
- temaatiliste ja tippkokkade õpiköökide läbiviimine,
- tootearendus ja omatoodete loomine koos tippkokkade jt professionaalidega (näiteks Manu hõrk jõhvikakaste tunnustati 2014. a Eesti parima toiduaine valimisel parimaks tooteks Lõuna-Eesti väikeettevõttelt),
- Peipsimaa toiduvõrgustikuga tegelemine,
- piirkonnast pärit tooraine väärindamine infrapuna-vaakumkuivati abil, teenuse pakkumine.

Vaiatu kogukonnaköök:

- kohalikust toorainest valmistatud toidu pakkumine teenusena,
- traditsiooniliste toiduvalmistamisviiside, hooajalise tooraine ja Jõgeval aretatud sortide propageerimine õpiköökide kaudu ning ühisüritustel,
- tunnustatud köögi kasutamise teenuse pakkumine väikeettevõtjale oma toodete väljatöötamiseks või valmistamiseks.

**Peipsimaa: Verivorsti ja
verikäki valmistamise
õpiköök alates 2011**





Peipsimaa: Peipsimaa
külmlleti avamine
Tartu Lõunakeskuse
Taluturul 2014



Peipsimaa: Infrapuna-vaakumkuivati 2015



Peipsimaa: Peipsi toidu võrk alates 2015





**Vaiatu: Jõgeval aretatud
sortide õpiköögid, kartul 2016**