

MTÜ SETO KÜÜK

MTÜ Seto Küük arengukava

2019-2024



Europopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond
European Investment Fund
rural development



MAELUMINISTEERIUM

REGIONAALARENGU TOETUSEKS

SISUKORD

1	SISSEJUHATUS.....	2
2	MTÜ SETO KÜÜK KUJUNEMINE JA SAAVUTUSED	3
3	SETOMAA TOIDUVALDKONNA SWOT	4
4	STRATEEGIA.....	5
4.1	Visioon 2030	5
4.2	Võtmevaldkonnad ja eesmärgid.....	5
4.2.1	TURUNDUS JA MÜÜK	5
4.2.2	TOOTEARENDUS	6
4.2.3	KONKURENTSIVÕIME	7
4.2.4	ORGANISATSIOONI ARENG.....	8
4.4	Strateegia skeem	0
5	SEIRE JA HINDAMINE	0
LISA 1	TEGEVUSKAVA 2019-2024.....	2

1 SISSEJUHATUS

MTÜ Seto Küük arengukava on liikmete ja sidusrühmade kokkuleppe, mis suunas ja kuidas peab Setomaal toiduvaldkonna arendamisega liikuma.

Arengukava koostamiseks viidi läbi veebiküsitlused juhatuse ning valdkonna ettevõtjate seas ning jõuti kahe arenguseminari tulemusena SWOT'i, visiooni, eesmärkide ning vajalike tegevuste kirjelduseni. Dokument sätestab ka arengukava seire ja hindamise korra.

Kokku võttis arengukava koostamisest osa üle 40 inimese. Protsessi aitas juhtida ning dokumenti koostada ekspert Ivika Nõgel (MTÜ Partnerlus). Arengukava koostamist rahastas Piiriveere Liider.

2 MTÜ SETO KÜÜK KUJUNEMINE JA SAAVUTUSED

MTÜ Seto Küük loodi 2017. aasta novembris Setomaa piirkonna toiduvaldkonna ettevõtjate poolt eesmärgiga suurendada koostööd valdkonna ettevõtjate vahel ning sellega tagada liikmete ja Seto kohaliku ning pärandtoidu edu.

MTÜs on täna 25 liiget, neist 5 eraisikut, 2 FIEt, 8 MTÜd, 9 OÜd ja üks KOV allasutus (Setomaa muuseumid). Organisatsiooni juhib 3-5-liikmeline vabatahtlik juhatus ning palgaline tegevjuht.

Peamised koostööpartnerid piirkonnas on MTÜ Seto Käsitöö Kogo, Setomaa Liit, MTÜ Setomaa Turism, Setomaa Vallavalitsus. Koostööd tehakse ka teiste piirkondlike toiduvõrgustikega, eelkõige Võrumaa Talupidajate Liidu (Uma Mekk) ning MTÜ Peipsimaa Kogukonnaköök.

MTÜ tegutsemise esimeste aastate jooksul on jõutud:

- saada rahastus Setomaa Arenguprogrammis tegevjuhi palkamiseks;
- saada Piirveere Liideri rahastus projektile, mille tulemusena on valminud antud arengustrateegia ja tegevuskavaga, korraldatud 2019 aasta kostipäev, läbi viidud tootearenduskoolitusi ning õppereis Hiiumaale sealse kohaliku toidu traditsiooniga tutvumiseks;
- luua on neli setokeelset õppevideot traditsioonilise seto söögi valmistamisest;
- laiendada liikmeskonda;
- osaleda Mardilaadal (2018) ja TourEstil (2019) seto toitu tutvustava väljapanekuga;
- tutvustada seto sööki ja toidutraditsiooni Venemaal Petseris ja Novgorodis;
- koostada Seto Kuningriigi meistrite võistlustel osalevate toitute kvaliteedinõuded (sõir, leib).

3 SETOMAA TOIDUVALDKONNA SWOT

Küsitluse ning strateegiaseminaride tulemusena on valdkonna olulisimad tugevused, nõrkused, võimalused ja ohud sõnastatud järgmiselt.

TUGEVUSED	NÕRKUSED
<ul style="list-style-type: none">• Piirkonnas on säilinud tugev kohaliku toidu traditsioon, teadmised ja oskused.• Säilinud aiapõllumajandus ning isemajandavad talud.• Toidu pakkujate kvaliteet ja oskused on kõrged.• Metsade ja veekogude ressursid toorainena kättesaadavad.• Omavalitsus ning üle-setomaalised organisatsioonid toetavad valdkonda.	<ul style="list-style-type: none">• Puudub kohaliku toidukauba logistikasüsteem (info, korraldajad, kohad).• Toidu kasvatajad, tootjad ja valmistajad ei tee piisavalt koostööd.• Toidu tootjaid ning toidukohti ehk valmistoidu pakkujaid on Setomaal liiga vähe.• Kohalikud tooted ei ole kättesaadavad.
VÕIMALUSED	OHUD
<ul style="list-style-type: none">• Piirkonnas on rohkelt suurüritusi.• Setomaal on kasutada rohkelt mahedat põllumaad.• Koostöö Vene ja Läti toidutraditsiooni kandjatega.• Võimalus osaleda suuremates toiduvõrgustikes. (Toidutee).	<ul style="list-style-type: none">• Väiketootjatele ebasoodsad muudatused seadusandluses või toetusprogrammides.• Metsade ülemäärase raiega kaovad metsaannid.• Maade müümisega hääbub traditsiooniline talupidamine kui elulaad.• Intensiivse põllumajanduse levik.

Ülalmainitud asjaolusid arvestades kaaluti, kuidas saaks oma tugevusi võimendada, nõrkusi vähendada, võimalusi paremini ära kasutada ning ohte maandada. Selle analüüsi käigus jõuti järgmisele tulemusele:

1. Kasutades ära piirkonna tugevaid toidutraditsioone ning siinsete elanike oskusi saame motiveerida kohalikke inimesi ettevõtlusele ning sellega **kasvatada toidutootjate ja pakkujate hulka**.
2. Kasutades ära Setomaal toimuvaid suurüritusi, saame mobiliseerida **toiduettevõtjaid koostööle** ning parandada **kohaliku toidu kättesaadavust** suurürituste ajal.
3. Kasutades ära teiste toiduvõrgustike kogemusi, saavad Setomaa toiduvaldkonna eestvedajad lahendada piirkonnas **kohaliku toidu logistika ja kättesaadavuse probleeme**.

4 STRATEEGIA

4.1 Visioon 2030

Strateegiaprotsessi käigus sõnastati valdkonna visioon aastaks 2030.

- Traditsiooniline Seto söök on Setomaal igapäevane. Siinsed elanikud ja asutused kasutavad valdavalt kohalikku toorainet ning kohalikke toidutooteid.
- Kõikides piirkonna poodides on olemas Seto toodete lett ning mitmetes paikkondades taluturud. Oluliselt on tõusnud toidukohtade arv – pererestoranid, talukohvikud, kohaliku kiirtoidu pakkujad.
- Seto toidutooted on nõutud ja kättesaadavad nii Setomaal kui ka väljaspool. Setomaa on Eestis ja rahvusvaheliselt tuntud mahepiirkond ning gastroturismi sihtkoht.
- Setomaa toidu kasvatajaid, tootjaid ja pakkujaid teevad omavahel tihedat koostööd.

4.2 Võtmevaldkonnad ja eesmärgid

Lähema kümne aasta jooksul pühendub MTÜ Seto Küük sellele, et **Setomaal kasvatatud ja väärindatud tervislik toit oleks hinnatud ja tarbija jaoks kättesaadav ning kohalik toidupärimus oleks igapäevases kasutuses.**

Selle üldeesmärgi saavutamiseks on valitud neli valdkonda, millele lähiaastatel keskenduda – turundus ja müük; tootearendus; konkurentsivõime ning organisatsiooni areng. Allpool toome ära nende valikute põhjendused, püstitatud lähieesmärgid ning tegevused, mis nendeni viivad.

4.2.1 TURUNDUS JA MÜÜK

Selles valdkonnas on oluline, et kohalikult kasvatatud tervislikku toitu ning Seto toidutraditsioone väärtustataks enne kõike piirkonna elanike ja toiduettevõtjate seas ning sellega suureneks Setomaal kasvatatud ja väärindatud toidu nõudlus. Samal ajal peab järele tulema kohaliku toidu pakkumine ning kättesaadavus. Kaugem eesmärk on muuta Seto pärimustoit tuntuks ka väljaspool Setomaad ning kujundada piirkonnast toiduturismi sihtkoht.

Eesmärk 1: Setomaa toidutootjad ja valmistajad kasutavad suuremal määral kohalikku ja mahedat toorainet.

Selleks on vaja:

- leppida kokku mõistes „kohalik tooraine“;
- toetada ettevõtjaid informatsiooniga pakkumise ja nõudluse kohta;
- lahendada küsimus, kuidas toorainet säilitada nii, et see oleks kättesaadav aastaringselt;

- tutvuda teiste toidupiirkondade kogemusega toidu logistika osas, et parandada tooraine kättesaadavust;
- luua teeninduspunktid/vahelaod, kus oleks kohalike tootjad kaup pidevalt kättesaadav;
- soodustada kohalike toorme tootjate arvu kasvu;
- läbi rääkida koolijuhtide ja kokkadega kohaliku/Seto toidu osakaalu suurendamises haridusasutustes;
- propageerida mahe mõtteviisi ning teha mahetoit kättesaadavamaks;
- viia läbi küsitlusi, et seirata eesmärgi täitumist.
- teha koostööd teiste kohaliku toidu organisatsioonidega, et saavutada riiklik toetus kohaliku ja mahetoidu pakkumisele haridusasutustes.

Eesmärk 2: Seto toit on suurüritustel selgelt ära tuntav ja eristatav kohabrändi märgiga.

Selleks on vaja:

- defineerida kohabrändi olemus. Otsustada, mis käib mõiste Seto toit alla, kas ainult pärimuslik või on oluline tootmise ja pakkumise asukoht. Kas vajame lisaks ka kvaliteedimärgist?
- töötada välja kasutamise tingimused toidutootjatele;
- populariseerida ja arendada kohabrändi ning laiendada selle kasutamist.

4.2.2 TOOTEARENDEUS

Küsitlused on näidanud, et vaatamata mitmetele omanäolistele toidutootjatele ja pakkujatele on praegu veel valik nii toodete kui ka söögikohtade osas piiratud. Viimastel aastatel on uute tegijate tulekule kaasa aidanud Setomaa Kostipäiv ning toidutootjate koostööprojektid. Samal ajal on veel vähe neid, kes otsiks inspiratsiooni Seto pärimusest või rikastaks oma tooteid looga. Toidupärimuse ja lugude talletamine ning rakendamine toiduvaldkonnas on üks lähiaastate prioriteete.

Eesmärk 3: Igas Setomaa toidukohas on kasutusel pärimustoit või olemas Seto toidu erimenüü.

Selleks on vaja:

- leppida kokku, mida peetakse silmas mõiste „pärimustoit“ all;
- teha selgitustööd ja korraldada koolitusi Setomaa toitlustajatele;
- tegeleda aktiivselt toidupärimuse kogumisega ning inimestele kättesaadavaks tegemisega;
- soodustada pärimustoidu tootearendust.

Eesmärk 4: Mitmekordistunud on kohaliku toiduga seotud toodete ja teenust hulk (toidusuveniirid, toiduturismi tooted/paketid jne)

Selleks on vaja:

- koostööd ja koordineerimist toiduturismi pakettide loomiseks;
- toetada toidu pakkujaid hooaja põhiste toidusuveniiride tootearendusel ja hinnakujundusel;

- viia läbi keskkonnasõbraliku pakendamise töötubasid;
- toetada toidu pakkujaid lugude loomisel (kust tulnud, miks nüüd, mõju kehale, millised on rituaalid, kes ja kuidas on kasvanud).

4.2.3 KONKURENTSIVÕIME

Toiduvaldkonna arenguks ei piisa ainult headest toodetest ja turundusest. Toiduettevõtjad ise peavad saama tugevamaks ja võimekamaks, et jõuda olukorda, kus toiduga tegelemine neile eluks ja arenguks vajaliku sissetuleku tagab. Lisaks oskuste suurendamisele aitab konkurentsivõimele kaasa omavaheline koostöö tarnete ja logistika alal. Koos on kergem pääseda ka suurematele turgudele, esialgu Eesti suurematesse linnadesse, pikemas perspektiivis ka välisurule.

Eesmärk 5: Kohalikud toitlustajad on suutelised ära teenindama vähemalt 50% ürituste küllastajatest.

Selleks on vaja:

- tõsta MTÜ ning olemasolevate ettevõtjate võimekust (mobiilne köögi- ja välitoitlustuse inventar);
- luua suurtoitlustamiseks mobiilne meeskond kaasates koolikokad ja toiduhuvilised;
- omandada teadmisi ja oskusi kiireks ja tervislikuks välitoitlustamiseks.

Eesmärk 6: Enamus Setomaa toiduettevõtjatest tegeleb teadlikult omakvaliteedi tõstmisega.

Selleks on vaja:

- toetada ettevõtjaid enesejälgimise ning kliendi tagasiside süsteemi juurutamisel;
- toetada ettevõtjaid koolituste, õpitubade, õppereiside ja asjakohase informatsiooniga;
- toetada ettevõtjate võimekust müüa oma toodangut Eesti suuremates linnades (Tallinn, Tartu, Pärnu).

4.2.4 ORGANISATSIOONI ARENG

MTÜ Seto Küük soovib areneda organisatsiooniks, mis suudab täita valdkonna strateegilisi eesmärke. Liikmeskonna ja sidusgrupi küsitlus näitas, et kõige enam tahetakse näha, et:

- MTÜ Seto Küük liikmeskond oleks aktiivne, vastutust võttev;
- MTÜ liikmeskond hõlmaks võimalikult suurt osa toiduvaldkonna ettevõtjatest;
- organisatsioon suudaks ellu viia eesmärgipäraseid ja sisukaid arendusprojekte.

Sellise organisatsiooni ülesehitamiseks on vajalik professionaalne juhtimine. Ehk siis on oluline rakendada tegevjuhtimist, mis võib tähendada nii täisajaga tegevjuhti või kahest poole kohaga inimesest koosnevad tandemit. Samuti on tähtis, et täiendavalt panustaks juhtimisse nii juhatuse liikmed kui ka läbi tööühmade lihtliikmed.

Eesmärk 7: **MTÜ Seto Küük liikmeskond on laienev ja aktiivne.**

Selleks on vaja:

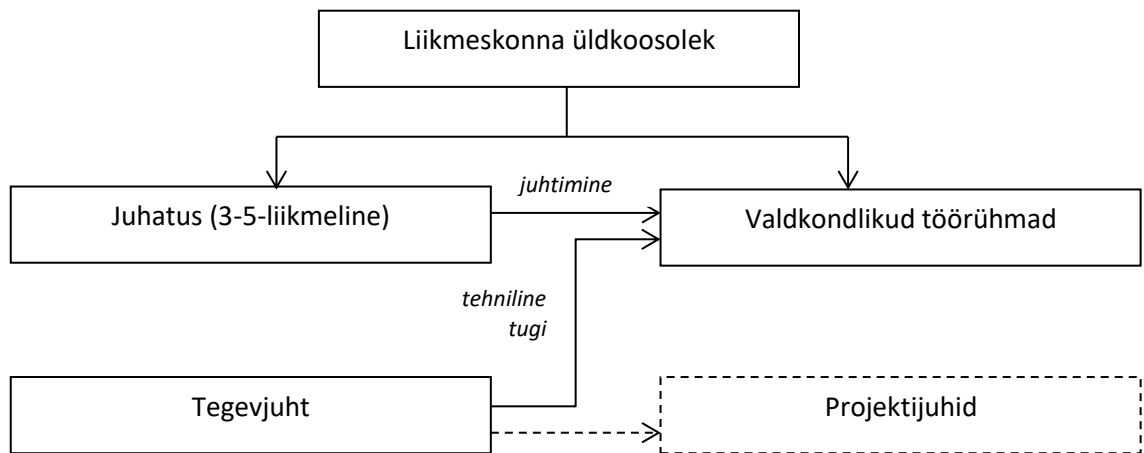
- tagada MTÜ Seto Küük tegevuse ja tulemuste nähtavus;
- teha otse väärtuspakkumisi valdkonna ettevõtjatele liikmeks astumiseks;
- tagada liikmetele regulaarne info ühingu tegevusest;
- tegevuste planeerimisel lähtuda kõigi liikmeskonna gruppide huvidest (kasvatajad, tootjad, valmistajad);
- korraldada regulaarselt liikmetele suunatud ettevõtmisi;
- kaasata liikmed vastavalt huvidele töögruppidesse ning projektide eestvedamiseks.

Eesmärk 8: **Organisatsioonis toimib kaasav juhtimiskultuur.**

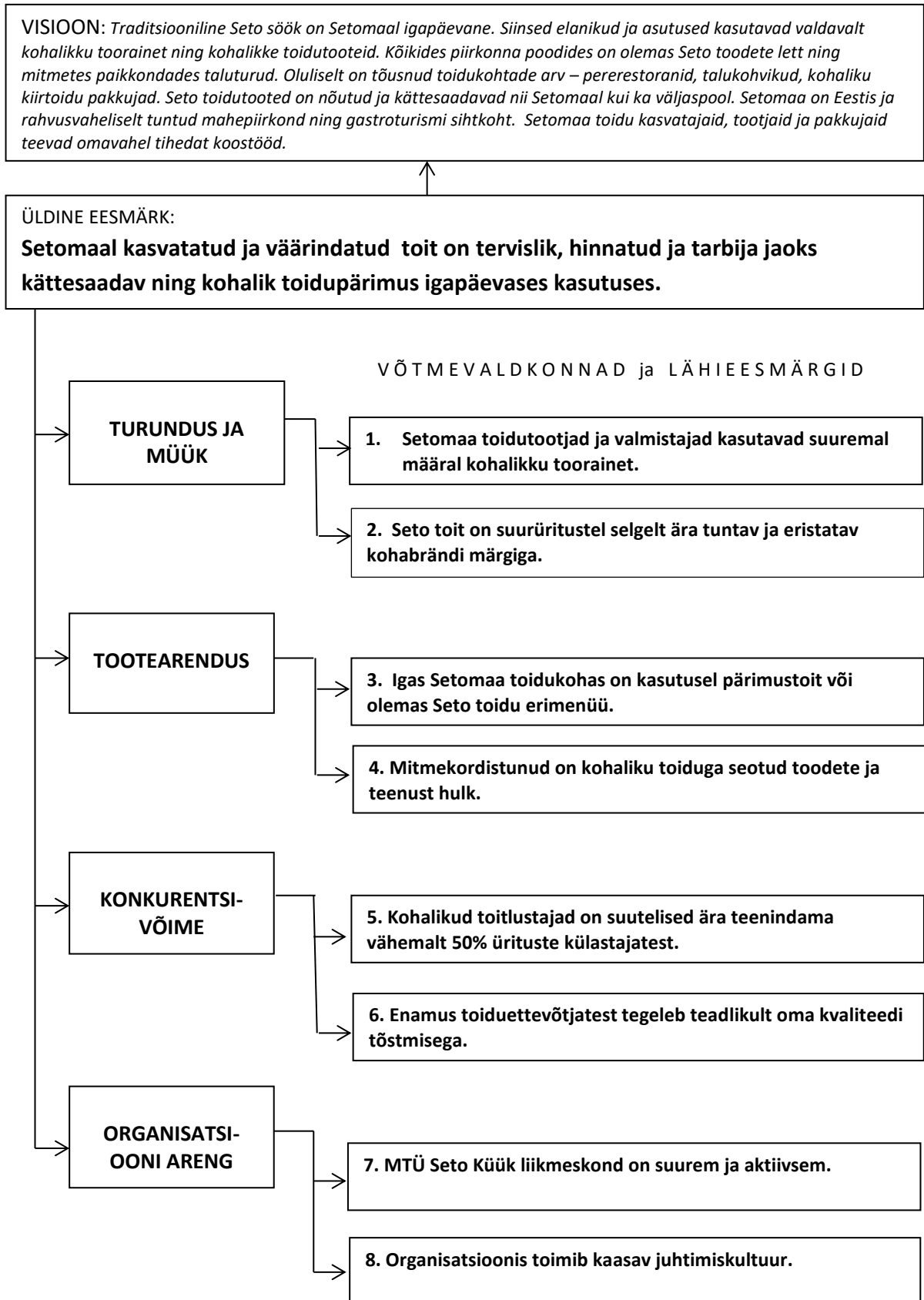
Selleks on vaja:

- Leida tegevjuht, kelle vastutusala on:
 - organisatsiooni üldjuhtimine ja esindamine;
 - eesmärkide saavutamiseks vajalike projektide planeerimine ja rahastuse taotlemine;
 - üle-setomaaliste toiduürituste koordineerimine;
 - projektide juhtimine või sobiva projektijuhi leidmine koostöös juhatusega;
 - organisatsiooni liikmeskonna varustamine informatsiooniga;
 - üldkoosoleku ja tööühmade koosolekute tehniline korraldamine.
- Tegevjuhi ja juhatuse liikmete vahel jagada vastutus järgmiste ülesannete eest:
 - organisatsiooni ja valdkonna turunduse korraldamine;
 - valdkonna arengute analüüs;
 - liikmete meekonnavaimu tugevdamine.
- Viia juhatuses sisse oskustele ja huvidele tuginevad kindla valdkonna või funktsiooniga seotud vastutusala.
- Luua valdkondlikud tööühmad (näiteks: pärimustoit, turundus, koostöö koolidega, mobiilne välitoitlustus jne), kuhu oleks kaasatud kõik MTÜ liikmed - iga liige on oma valikul vähemalt ühes tööühmas.
- Kaaluda lisaks liikmemaksule ja osalustasudele mitterahalise osaluspanuse rakendamist.

STRUKTUUR



4.4 Strategia skeem



5 SEIRE JA HINDAMINE

MTÜ Seto Küük võrgustiku arengukava seire aluseks on lisa 1 „Tegevuskava“ ning peatükk 4.2 „Võtmevaldkonnad ja eesmärgid“.

Tegevuskava seire teostamiseks korraldatakse **1 kord aastas seirekoosolek**, kus võrgustiku liikmeskond analüüsib tulemusi ja saavutusi kasutades allolevat seiremaatriksit: Tegevuskava võib igal aastal täiendada ja vajadusel muuta.

Tegevuskava täitmise seire maatriksi näidis

TEGEVUS	2019	2020	2021	2022	2023	2024	TÄITMISE SEIS („Alustamata“; „Ettevalmistamisel“; „Osaliselt täidetud“; „Täidetud“)	VASTUTAJA KOMMENTAAR (Asjakohased märkused ja ettepanekud tegevuse osas)

Eesmärkide saavutamise hindamiseks on oluline jõuda baastaseme fikseerimiseni, et hiljem oleks võimalik tuvastada muutusi. Baastasemed pannakse paika hiljemalt 2020 aasta jooksul. Eesmärkide seiret on praktiline teostada 2-3 aasta tagant.

Eesmärkide saavutamise seire maatriks

EESMÄRK	KUIDAS HINNATAKSE	BAAS- TASE (aasta)	MUUTUS (aasta)	JÄRELDUS/ KOMMENTAAR
1.1 Setomaa toidutootjad ja valmistajad kasutavad suuremal määral kohalikku toorainet.	Hinnang küsitlustes			
1.2 Seto toit on suurüritustel selgelt ära tuntav ja eristatav kohabrändi märgiga.	Hinnang küsitlustes			
2.1 Igas Setomaa toidukohas on kasutusel pärimustoit või olemas Seto toidu erimenüü.	Toidukohtade menüüde kaardistus			
2.2 Mitmekordistunud on kohaliku toiduga seotud toodete ja teenuste hulk.	Toodete ja teenuste kaardistus			

3.1 Kohalikud toitlustajad on suutelised ära teenindama vähemalt 50% ürituste küllastajatest.	Toitlustajate küsitlus			
3.2 Enamus toiduettevõtjatest tegeleb teadlikult oma kvaliteedi tõstmisega.	Hinnang küsitlustes			
4.1 MTÜ Seto Küük liikmeskond on suurem ja aktiivsem.	Liikmete nimekiri, osaluse analüüs			
4.2 Organisatsioonis toimib kaasav juhtimiskultuur.	Hinnang küsitluses			

Uue arengukava koostamiseks viiakse läbi tulemuslikkuse hindamine ning käivitatakse eesmärkide ja tegevuskava ümber vaatamine hiljemalt aastal 2024.

LISA 1 TEGEVUSKAVA 2019-2024

VÕTMEVALDKOND / TEGEVUSED	2020	2021	2022	EESTVEDAJA(D)	Kommentaariid
1 TURUNDUS JA MÜÜK					
1.1 Leppida kokku kohabrändi olemus.				Ülle Pärnoja, Rieka Hörn, Inara Luigas, Sirje Kruusamäe, Ingrid Kala	Otsustada, kes saab kasutada, mis käib mõiste Seto toit alla, kas ainult pärimuslik või on oluline tootmise ja pakkumise asukoht. Kvaliteedimärk versus kohabränd.
1.2 Defineerida mõisted „kohalik tooraine“ ja „pärimustoit“.				Ülle Pärnoja, Rieka Hörn, Inara Luigas, Sirje Kruusamäe, Ingrid Kala	
1.3 arendada koostöös tulundusühinguga „Seto aiad“ välja kohaliku toodangu hoiuruumid				Aime Tulp, Paul Sõrmus	Pikemas perspektiivis arendada logistikakeskuseks. Ettevalmistava tööna kaardistada Setomaal tooraine kasvatajad ning viia teave tootjate ja toitlustajateni.
1.4 tutvuda teiste toidupiirkondade kogemusega toidu logistika osas, et parandada tooraine kättesaadavust				Aime Tulp, Paul Sõrmus, Kersti Virro	
1.5 propageerida mahe mõtteviisi ning teha mahetoit kättesaadavamaks				Maris Andreller, Aime Tulp, Ain Raal	Liikmed OÜ Paadova ja OÜ Kagureis veavad eest „Mahe Setomaa“ algatust.
1.6 teha koostööd teiste kohaliku toidu organisatsioonidega, et saavutada riiklik toetus kohaliku ja mahetoidu pakkumisele haridusasutustes				Maris Andreller, Aare Hörn	Liikmed OÜ Paadova ja OÜ Kagureis veavad eest „Mahe Setomaa“ algatust.
2 TOOTEARENDEUS					
2.1 tegeleda aktiivselt toidupärimuse kogumisega ning inimestele kättesaadavaks tegemisega				Inara Luigas, Aare Hörn, Merily Marienhagen	Kirja panna, filmida, lindistada, salvestada. Anda välja pärimustoitude kokaraamat.
2.2 toetada toidu pakkujaid lugude loomisel					Leader ühistegevuse projekti „Koostöös väärtustame kohalikku toitu“ raames.
2.3 soodustada pärimustoidu tootearendust					Leader ühistegevuse projekti „Koostöös väärtustame kohalikku toitu“ raames.
2.4 viia läbi keskkonnasõbraliku pakendamise töötubasid					
2.5 innustada ja toetada toidutootjaid tootearendusega tegelema, näiteks koolitused, töötoad jne					Kaasata vanemat põlvkonda, korraldada ühiskokkamisi koolide, lasteaedade, turistidega ehk kasvatada endale kliente. Alustame Leader ühistegevuse projektiga.

3 KONKURENSTIVÕIME					
3.1 tõsta MTÜ ning olemasolevate ettevõtjate võimekust (mobiilne köögi- ja välitoitlustuse inventar);				Mailis Siilbek	Sisse on antud taotlus Leader projektile „Pärimustoit väliüritustele“
3.2 toetada ettevõtjaid koolituste, õpitubade, õppereiside ja asjakohase informatsiooniga;				Mailis Siilbek	Informatsioon jooksvalt ning muud tegevused vastavalt projektide võimalustele.
3.3 omandada teadmisi ja oskusi kiireks ja tervislikuks välitoitlustamiseks				Sirje Kruusamägi, Ain Raal	Koolitused, julguse tekitamine (kogemuste jagamine, uued tehnikad, ökonoomsus, planeerimine, kalkuleerimine).
3.4 luua suurtoitlustamiseks mobiilne meeskond kaasates koolikokad ja toiduhuvilised;					Vaja leida eestvedaja, kes paneb meeskonna tööle ja toimima.
3.5 toetada ettevõtjate võimekust müüa oma toodangut Eesti suuremates linnades (Tallinn, Tartu, Pärnu).				Kersti Virro	
4 ORGANISATSIiooni ARENG					
4.1 tegevuste planeerimisel lähtuda kõigi liikmeskonna gruppide huvidest (kasvatajad, tootjad, valmistajad);				Mailis Siilbek, juhatus	Üldine põhimõte, millest lähtuda kõigi tegevuste juures.
4.2 kaasata liikmed vastavalt huvidele töögruppidesse ning projektide eestvedamisse.				juhatus	
4.3 korraldada regulaarselt liikmetele suunatud ettevõtmisi;				Mailis Siilbek ja liikmeskond	Korraldada liikmete kokkusaamisi rotatsiooni meetodi erinevate liikmete juures. Tutvustada liikmes-ettevõtete tegevusi ja võimaldada vaba suhtlust. Alustame OÜ Uma Tettü.
4.4 teha otse väärtuspakkumisi valdkonna ettevõtjatele liikmeks astumiseks				Mailis Siilbek	Üldine pika-ajaline tegevus.
4.5 tagada MTÜ Seto Küük tegevuse ja tulemuste nähtavus				Mailis Siilbek, juhatus	Organisatsiooni turundus
4.6 käivitada uus maineüritus ettevõtjatele „Seto toidu päev“				Aime Tulp, Mailis Siilbek, Rieka Hõrn, Paul Sõrmus	Üritus võiks tuua täiendavat tulu MTÜle

