

# KOHALIKE TOODETE/TOORAINE KASUTAMINE PÄRNUMAA TURISMIETTEVÖTETES UURINGU KOKKUVÕTE

Toiduturismi tähtsus reisimotivaatorina on maailmas kiirelt kasvamas. Sihtkohti ei valita enam ainuüksi hea ilma, atraktsioonide või hinna pärast, vaid maitstva ning põneva kohaliku köögi järgi. Maailma toiduturismi-organisatsiooni (World Food Travel Association) andmetel kulutavad turistid toidule sihtkohas keskmiselt 25% kogu oma reisi kulutustest.

Selleks, et Pärnumaa turismisihtkohana saaks toiduturismis jõudsalt areneda ja eristuda viis Pärnu Linnavalitsuse arenguosakond läbi uuringu „**Kohalike toodete/tooraine kasutamine Pärnumaa turismiettevõtetes**”.

Uuringu eesmärgiks oli välja selgitada:

- \* millistes Pärnu linna ja maakonna turismiettevõtetes kasutatakse kohalikku toorainet
- \* kas ja kuidas on seda teavet jagatud külastajatele ning
- \* kuidas saaks kohalikku toodangut paremini esile tõsta

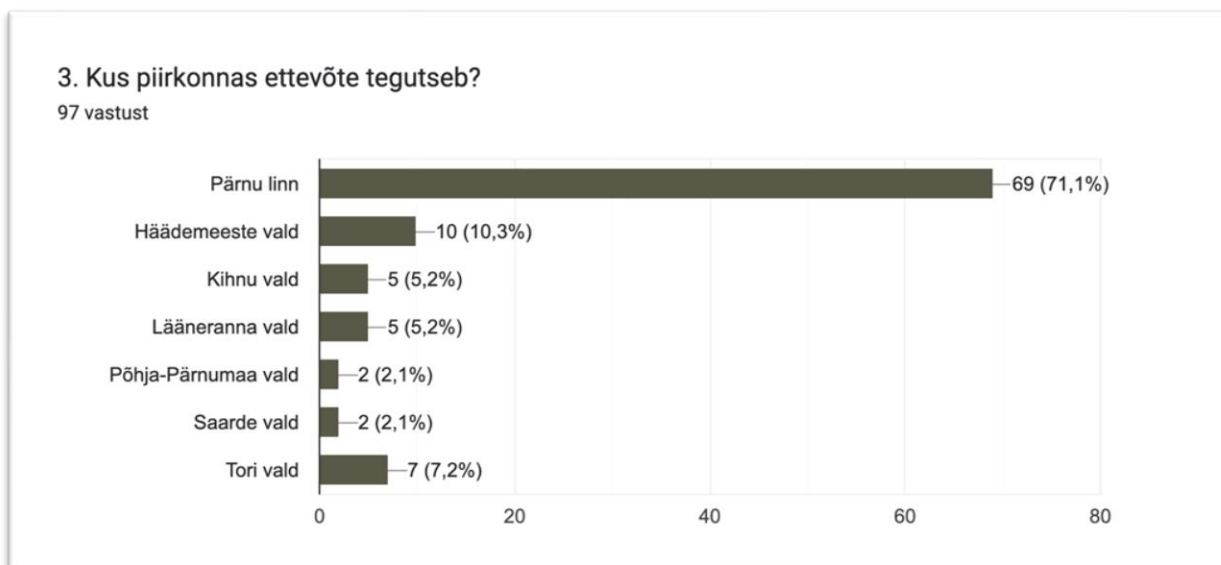
Uuringu viis läbi Sulatuul OÜ koostöös Pärnu Linnavalitsuse arenguosakonna turismiarenduse osakonnaga 2023. aasta IV kvartalis perioodil 4.-15. detsember. Kohalik tooraine / toode on antud uuringu kontekstis nii Pärnumaalt kui Eestist pärit tooraine.

Uuringu valimisse kuulusid kõik Pärnumaad külastavatele turistidele toitlustusteenust pakkuvad ettevõtted. Küsimustik saadeti sihtgrupile Pärnu linnavalitsuse ettevõtjate kontaktide nimekirja kaudu otsepostitusena. Täiendavat teavitust tehti ka Pärnu Linnavalitsuse sotsiaalmeediakanalites, Leader piirkondade otsepostituste kaudu, Tre Raadios ning Pärnumaa turismiasjaliste gruppides sotsiaalmeediakanalites. Lisaks saadeti ettevõtjatele e-kirju ning tehti telefoni teel meeldetuletusi uuringus osalemiseks. ESTONIA Resort Hotel & Spa poolt oli uuringus osalejatele mõnus ja lõõgastav kingitus.

Eesmärk oli saada valimisse vähemalt 85 Pärnu linna ja maakonna turismiettevõtet (majutus- ja toitlustusteenuste pakkujad). Uuring koosnes 10-st küsimusest, nii valikvastustega kui ka avatud küsimustest ning koostati Google Forms'i keskkonnas. Sissejuhatuses rõhutati, et küsimustik on anonüümne ja täitmine võtab aega ligi 10 minutit.

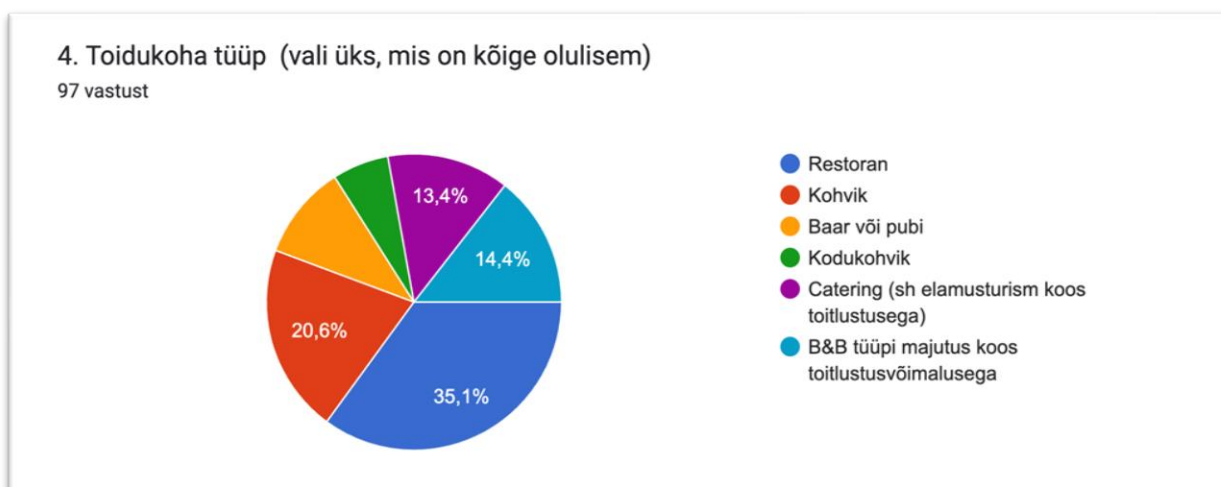
Teemat pidas oluliseks ja võttis aega küsimustikule vastata 97 ettevõtet, neist 71,1% märkisid peamiseks teeninduspiirkonnaks Pärnu linna ja 28,9% olid linnast väljas asuvad ettevõtted. Vastanud jagunesid linna ja valdade kaupa järgmiselt.

Järgnevalt on välja toodud vastused koos illustreerivate joonistega. Esimese küsimusega sooviti teada uuringus osalenud ettevõtte nime ja teise küsimusega e-posti aadressi (juhul, kui sooviti saada ka uuringu kokkuvõtet). Uuringu anonüümse tagamiseks on osalenud ettevõtete nimed lisatud eraldi failiga ja järgnevalt kuvatakse vastuseid alates kolmandast küsimusest.



**Joonis 1. Jaotus piirkondade kaupa, kus uuringus osalenud toitlustusettevõtted tegutsevad**

Toidukoha tüübi järgi moodustasid suurema osakaalu vastanutest ehk 35,1% restoranid, millele järgnesid 20,6% kohvikud ja 14,4% B&B tüüpi majutusettevõtted, kus pakutakse ka toitlustusvõimalust.

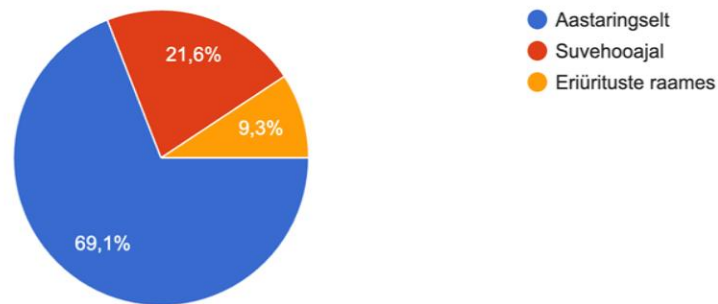


**Joonis 2. Uuringus osalenud turismiettevõtte toidukoha tüüp**

Kogu vastanud ettevõtetest valdav enamus ehk 69,1% tegutseb aastaringelt, 21,6% suvel ning 9,3% pakub toitlustust vaid eriuuringute raames.

### 5. Kas tegetsete aastaringselt?

97 vastust

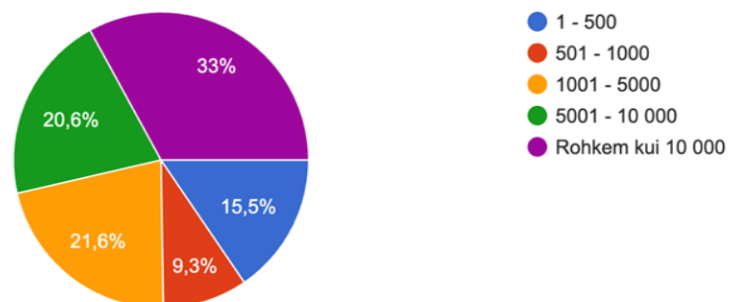


### Joonis 3. Uuringus osalenud turismiettevõtete jaotumine tegevsemise perioodi järgi

Enam kui 5001 külastajat aastas toitlustavaid ettevõtteid oli vastanutest veidi üle poole ehk 53,6%, neist omakorda enam kui 10 000 külalist võõrustas 33% vastanutest.

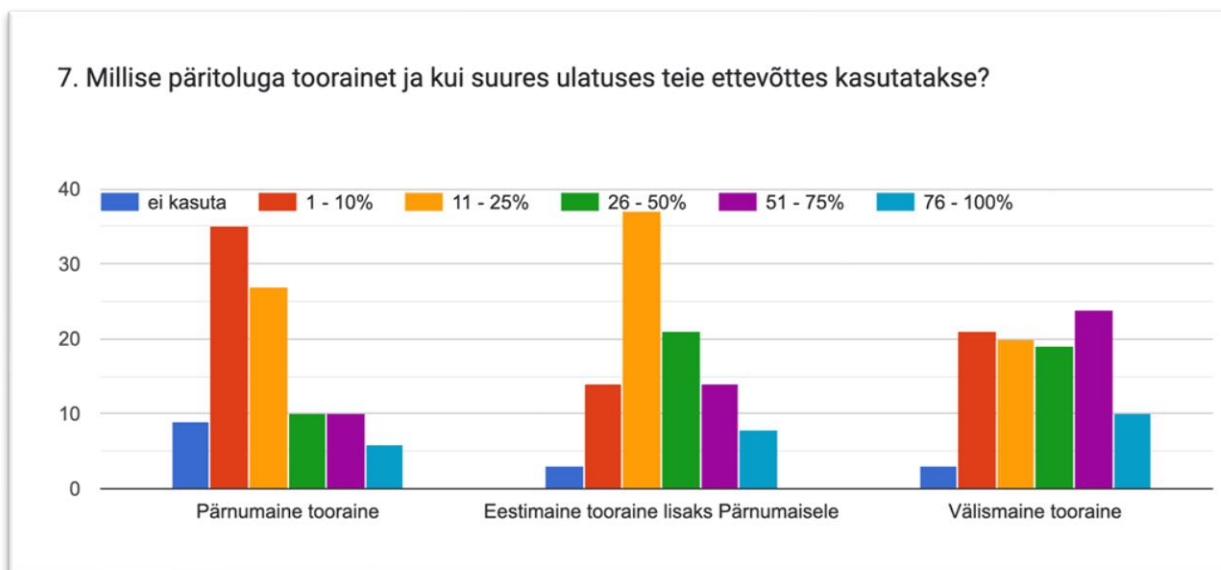
### 6. Kui palju külalisi aastas keskmiselt toitlustate?

97 vastust



### Joonis 4. Uuringus osalenud turismiettevõtete külaliste arv aastas

Küsimusele, kui suur on pärnumaise tooraine osakaal vastas enamus ehk 62 vastanut, et see on kuni 25%. 51 osalejat vastasid, et eestimaise tooraine osakaal on lisaks pärnumaisele kuni 25%.



**Joonis 5. Uuringus osalenud turismiettevõtete kohaliku tooraine kasutamise osakaal**

Kõigist vastajatest 82,3% avaldas soovi kohaliku tooraine osakaalu oma pakkumises suurendada.



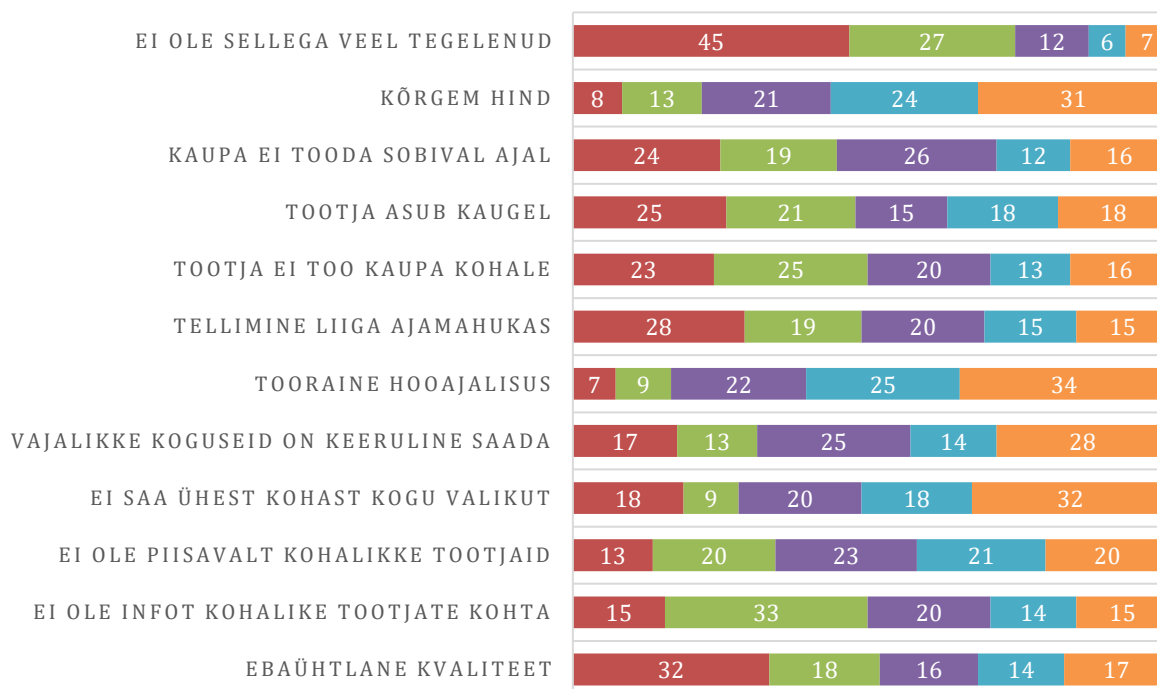
**Joonis 6. Uuringus osalenud turismiettevõtete soov suurendada kohaliku tooraine osakaalu**

Küsimusele, mis on seni takistanud kohaliku tooraine osakaalu suurendamist, olid antud valikvastused, milles tuli anda hinnang 5-palli skaalal, kus 1 = ei ole takistus ja 5 = kõige suurem takistus.

Kõige suuremaks takistuseks peetakse tarnekindlust, tooraine hooajalisust, võimaluse puudumist ühest kohast vajaminevat kaupa saada ning kõrgemat hinda.

## MIS ON SENI TAKISTANUD KOHALIKU TOORAINE OSAKAALU SUURENDAMIST?

■ 1 Ei ole üldse oluline ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5 Väga oluline



### Joonis 7. Põhjused, mis on turismiettevõtetal seni takistanud kohaliku tooraine kasutamist

Juhul, kui ettevõtte vastas jaatavalt kohalikkude tooraine kasutamise osas, paluti märkida, kas ja kuidas ta seda ettevõtte turundustegevustest esile toob. Selgus, et 57,7% vastanutest teavitab külalastajaid menüüdes ja 39,2% erinevates digitaalsetes ja muudes kanalites. 30,9% aga ei ole seda seni ettevõtte kommunikatsioonis välja toonud.

#### 10. Juhul, kui kasutate kohalikku toorainet, kas kasutate seda ka enda ettevõtte kommunikatsioonis? Millistes kanalites?

97 vastust



### Joonis 8. Ülevaade, millistes kanalites teavitatakse kohaliku tooraine olemasolust

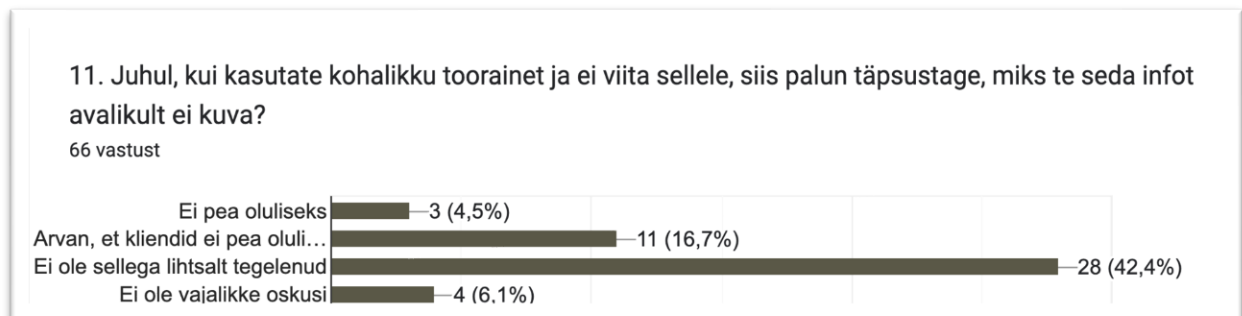
Lisaks etteantud vastustele töid uuringus osalenud ettevõtjad veel välja erinevaid kanaleid, mille kaudu nad kohaliku tooraine kasutamisest teada annavad:

- Eestis Kasvatatud märgise kasutamine (väljastab Eesti Aiandusliit)
- Jagame infot vahetult kohapeal

- Räägime sellest silmast-silma kohtumistel
- Teavitan oma tellijaid, et kasutan kohalikku toorainet
- Tutvustan külalistele toidu päritolu

Kui ettevõtte vastas, et pole veel kommunikatsioonis kohaliku tooraine kasutamisele viidanud, paluti järgmise küsimusega täpsustada, miks seda tehtud pole.

Küsimusele vastas 66 ettevõtet, neist 42,4% vastajatest nentis, et teemaga pole lihtsalt tegeldud, 16,7% avaldas arvamust, et klientide jaoks ei oma see tähtsust, 10,8% vastas, et ei julge seda tooraine tarneraskuste tõttu teha ja 6,1% ütles, et puuduvad vajalikud turundusoskused.



### Joonis 9. Põhjused, miks kohaliku tooraine kasutamist avalikult ei kuvata

Lisaks etteantud valikutele toodi välja veel erinevaid põhjuseid, miks kohaliku tooraine kasutamisest ei räägita:

- Meil on klient hinnatundlik, seega ei ole tema jaoks nii oluline hetkel veel toidu kvaliteet ja päritolu
- Kahjuks selle mahu juures pole menüüs võimalik kohalike tootjate tooteid kasutada
- Kartuli välja toomine on kuidagi nii ja naa
- Kuna tihtipeale juhtub, et kohalikku siiski ei saa
- Kõigega ei jõua tegeleda
- Oleme alati viidanud, et kasutame maksimaalselt oma kasvatatud toorainet ja sellest valmistatud toodangut
- Olen viidanud küll ja mitte ainult kohalikele
- Pole piisavalt ja järjekindlat partnerit
- Saadavus heitlik
- Ei tundu aktuaalne
- Teavitan suuliselt
- Teen seda nii palju kui aega on
- Vahel on jäänud info lisamata

# Ettevõtjatel laekunud mõtted, ideed ja soovitused kohaliku toidu paremaks pakkumiseks

Viimane küsimus uuringus oli avatud küsimus ideede ja soovitude kaardistamiseks ettevõtjatel. Seda võimalust kasutati aktiivselt. Kokkuvõtlikult joonistus välja 3 põhilist suunda: **vajadus teadlikkuse tõstmiseks** (info koondamine kohaliku toidu ja joogi pakkujate osas), **tellimismugavus** (võiks olla ühine platvorm ja ka füüsiline koht efektiivseteks ostumüügi tehinguteks) ning **tooraine piisavus** (kas Pärnumaa piirkonnas on võimalik tagada ühtlase kvaliteediga toorainet aastaringelt).

Järgnevalt on välja toodud ettepanekud ettevõtjatel, mis uuringu lõppu lisati:

- **Jätkata toidupiirkonna aastal alustatud toidutootjate ja HORECA/turismisektori kontaktüritusi:** inimesed vahetuvad ja vastastikune teadlikkus võiks jätkuvalt parem olla. Rohkem infot võiks olla kohaliku tooraine kohta..
- **Luua vaheladu piirkonnas toodetud kaubaga,** kust toiduvalmistaja saab kogu piirkonnas toodetava toidukauba ühest kohast kätte. 7 päeva nädalas avatud koht, kus kaubad optimaalsel vahendustasuga soodsal rendipinnal väljaspool Pärnu linna. Linnalt võiks olla tugi rendi- elektri ja puudujääva töötasu osas. Kui see koht asuks linna piirist napilt väljas, oleks ehk võimalik kulusid katta ka mõne EU finantsvahendiga.
- **Stabiilsete tarnete tagamise vajalikkus.** Osade väiketootjatega on tarneraskused. Kui ettevõtte on enda menüüs midagi välja lubanud, peab ta olema suuteline seda ka enda külalisele pakkuma.
- **Tutvustada lisaks kohalikule söögile ka rohkem kohalikke jooke.** Söök ja jook mõlemad peaks tervikuna kuuluma Pärnumaa maitsete alla. Pärnumaa on väga rikas joogitootjate poolest ja seda peaks ära kasutama enne kui Lõuna-Eesti meist mööda läheb :)
- **Rohkem tuge väiketootjatele.**
- **Avada kohalike tootjate pood Pärnus.**
- **Suurendada turundustegevusi** kohalike tootjate nähtavaks tegemiseks.
- **Avada tootmiskohad nii tellijatele kui ka külastajatele.** Õpitoad kohalikelt tootjalt, kes tutvustavad oma toodangut ja näitavad lisavõimalusi enda toodangu kasutamiseks toitlustuses. Näiteks 2 -3 tootjat korraga ja õpitoa kestvus nt 2 h. Õppereisid tootjate juurde.
- **Võiks olla üks koduleht,** kus kõik tootjad/pakkujad koos, et oleks ülevaatlikum ja kergem leida sobivat toorainet. Kodulehel ka praktiline info kohaletoomise võimaluse kohta jne
- **Soovitus registreeruda** Pärnumaa joogi- ja toidutootjad andmebaasi <https://kohaliktoit.maaturism.ee>
- **Taaselustada Pärnumaa maitsete koduleht**
- **Vaadata üle veterinaaramet nõuded talunike jaoks:** nõuded kohalikule toorainele on liiga karmid. "Ei ole võimalik otse talunikele osta, kui tegemist ei ole just suure farmiga. Lihaga on veel eriti keeruline."
- **Mõistlik hinnapoliitika.** Tellija jaoks on ebameeldiv üllatus kui tootja küsib edasimüüjalt ehk toitlustuskohalt kõrgemat hinda kui jaemüügis toode realselt müügis.

- **Kohalikku toorainet võiks rohkem menüüdes esile tuua.**

Lisaks kasutasid mõned ettevõtjad võimalust jagada uuringu kaudu muid mõtteid ja kommentaare kohalike kasvatajate ning piirkonna põllumajanduse kohta:

*“Kui oleks rohkem infot kohalike kasvatajate kohta ning teaksime, et suudetaks meie restorani ka varustada, siis kindlasti kasutaksime seda võimalust. Meile on oluline saada ka tsekk/arve ja eriti ideaalne oleks veel online keskkonnast tellimise võimalus. Hetkel meil selline koostöö vaid suvel kohalike maasikate ja võrsete osas.”*

*“Pärnus ei tegeleta vist nii suurel määral põllumajandusega, et keegi suudaks meie soovitud koguseid tarnida meile. 100 km raadiusesse ei jää väga selliseid tootmisi, mis rahuldaks meie vajadused (näiteks liha ja juurikate näol) Meil on 400 inimese hommikusöök suvel ja nädalavahetustel vaja teha, 50-400 inimese konverents ning lisaks 160-kohaline restoran varustada toiduainetega. Võtame küll Pärnumaa põllumehelt kartulit, porgandit ja muid köögivilju aga tegelikult uurimisel selgus, et tema ka ostab ise ka need sisse Lõuna-Eestist, kuna seal mõistlikum hind ja parem kvaliteet.”*

## KOKKUVÕTE

Kohaliku toidu tähtsuse kasv ülemaailmselt on seotud mitmete teguritega, mis peegeldavad laiemaid sotsiaalseid, majanduslikke ja keskkonnavalaseid trende.

**Jätkusuutlikkus:** Kohaliku toidu tarbimine aitab vähendada toidu transpordiks vajalikke vahemaid, mis omakorda vähendab süsinikujalajälge. Kohalik toidutootmine tähendab sageli ka vähem intensiivset põllumajandust, mis on keskkonnale kasulik.

**Värskus ja kvaliteet:** Kohalik toit on tihtipeale värskem, kuna see jõuab tarbijani kiiremini. See tähendab paremat maitset ja kõrgemat toitainete sisaldust.

**Majanduslik mõju:** Kohalike tootjate toetamine aitab kaasa kohalikule majandusele. See loob töökohti ja toetab kogukonda.

**Kultuuriline ja toidutraditsioonide säilitamine:** Kohaliku toidu tarbimine aitab säilitada piirkondlikke toidutraditsioone ja -kultuuri. See tugevdab kogukonna identiteeti ja edendab kultuuripärandit.

**Tervis ja heaolu:** Kohaliku toidu tarbimine julgustab tarbijaid sööma rohkem hooajalisi ja tervislikumaid toiduaineid.

**Toiduohutus:** Kohaliku toidu tootmisel on tihti lühemad tarneahelad, mis tähendab paremat jälgitavust ja toiduohutust.



**Isiklik seos toiduga:** Kohaliku toidu ostmine võimaldab tarbijatel luua otsest suhtlust tootjatega, andes neile suurema teadlikkuse toidu päritolu ja tootmisviiside kohta.

**Innovatsioon ja mitmekesisus:** Kohalikud tootjad pakuvad sageli unikaalseid tooteid, mis ei pruugi suurtes kaubanduskettides saadaval olla. See soodustab toiduainete mitmekesisust ja uuenduslikkust.

Aktiivsus Pärnu Linnavalitsuse arenguosakond poolt läbi viidud uuringu „Kohalike toodete ja tooraine kasutamine Pärnumaa turismiettevõtetes” on kohalike ettevõtjate kinnitus huvist ja valmisolekust kohaliku toidukultuuri arendamise vastu.

Toiduturism on üha populaarsemaks muutuv turismiliik, mis pakub märkimisväärseid võimalusi sihtkohtade majanduskasvuks. Selleks, et piirkonnas kohalikul toorainel baseeruva pakkumise hulka suurendada on Pärnumaa ettevõtjate arvates vajalik teha järgmist:

- 1) tõsta teadlikkust kohalikest tootjatest ja nende võimalusest
- 2) parandada tellimuste tegemise mugavust ja
- 3) tagada tarnekindlus kohalikul toorainel baseeruvate elamuste pakkumiseks.

Ettevõtjate poolt tehtud ettepanekud, nagu ühiste ürituste korraldamine, vahelao loomine ja kohalike jookide tutvustamine, peegeldavad laiemat soovi tugevdada koostööd tootjate, turismisektori ja lõpptarbijate vahel.

Lisaks rõhutasid küsimustikule vastanud ettevõtjad vajadust paremate tarneahelate, turundustegevuste ning tootjatele suunatud toetuste järele. Eriti oluline on pöörata tähelepanu väiketootjatele, kellel on kohaliku toidukultuuri loomisel oluline roll. Kohalike tootjate poodide avamine ja tootmiskohtade külastuste korraldamine aitaks kaasa nii kohaliku toidu tundmaõppimisele, koostööle ja võrgustumisele kui ka piirkonna majanduslikule kasvule.

Uuringu tulemused näitavad selgelt, et Pärnumaa omab potentsiaali saada tunnustatud toidu piirkonnaks. Selle saavutamiseks on aga vajalik kõikide osapoolte - ettevõtjate, kohalike ametiasutuste ja kogukonna - ühine pingutus ja koostöö. Suunates tähelepanu ettevõtjate poolt välja toodud kitsaskohtadele ja võimalustele, saab luua jätkusuutliku toiduturismi sihtkoha, mis aitab elavdada kohalikku majandust ja pakub elamusi nii kohalikele elanikele kui ka Pärnumaa külastajatele. Loodame, et antud uuringus osalemine andis Pärnumaa turismiettevõtjatele samuti tõuke, et kohalikku toorainet võimalusel rohkem kasutada ja kasutada seda infot ka oma kommunikatsioonis.