



**Toidutootjate
võrgustik
„Jõgevamaa
katab laua“
ja
avatud talude
päevast
Jõgevamaal**

Ülle Jukk
Jõgevamaa Koostöökoda
ylle@jogevamaa.com

10. detsember 2025

2020. AASTATE TEINE POOL:

- ❖ kohalik toit pakub elamust ja usaldust;
- ❖ toit kui söödav identiteet;
- ❖ külaline on osa kohalikust toidukultuurist.



**KOHAPÕHINE
TOIDUIDENTITEET**

JÕGEVAMAA TOIDUVÕRGUSTIKU 10 AASTAT

- ❖ 2015 - Jõgevamaa Koostöökoda viis läbi kohaliku toidu uuringu, milles kaardistati maakonna toidutootjad 2015-2023 Jõgevamaa Koostöökoja LEADER-strateegias kohalik toit olulisel kohal, PATEE programm;
- ❖ 2017 - asutati kaks ettevõtjate ühendust - Kääpa OTT MTÜ ja Jõgevamaa Maitset MTÜ;
- ❖ 2018 - tunnuslause „Jõgevamaa katab laua“;
- ❖ 2024 – tuli trükist Jõgevamaa toidupärandi ülevaade (raamat koos retseptidega);
- ❖ 2025 – valmis Jõgevamaa toidu retseptilehvik; „Jõgevamaa katab laua“ õhtusöök/lõunasöök/kohvipaus; Jõgevamaa toodete riiul Pae Keskuses Jõgeval; „Jõgevamaa katab laua“ veebileht EST ja ENG;
- ❖ 2026 – 2. tunnuslause „Jõgevamaa on Eesti toidu häll“.

Projektisündmustest saab lugeda:

<https://jogevamaa.com/jogevamaa-katab-laua/toiduprojektid/>



LEADER-meetme projektid:

- ❖ JKTK koostööprojektid („Kohalik toit kättesaadavaks“, „Kohalik toit on tervislik ja trendikas“ 1 ja 2);
- ❖ JKTK ühisprojektid („Meie oma toit“, „Jõgevamaa toidupärandi tutvustamine“, „Avatud talude päevast agroturismini“);
- ❖ Jõgevamaa Maitset MTÜ projektid („Jõgevamaa maitset tuntuks!“, „Jõgevamaa toit Maamessil“, „Kohaliku toidu pakkumise kvaliteedi tõstmine avatud talude päeval“, „Kohalik toit edendab kohalikku mainet“ ja „Jõgeva OTTile oma nägu!“).

Jõgevamaa PATEE programm 2015-2023: toiduvõrgustiku arendustegevused: koolitused, seminarid, õppereisid, inspiratsioonikonverentsid, messidel osalemine jms;

PRIA meede 16.4: lühikeste tarneahelate või kohalike turgude kaudu põllumajandustoodete ja toidu turustamisvõimaluste arendamise projektid (2016-2018, 2020-2022, 2024-2025).

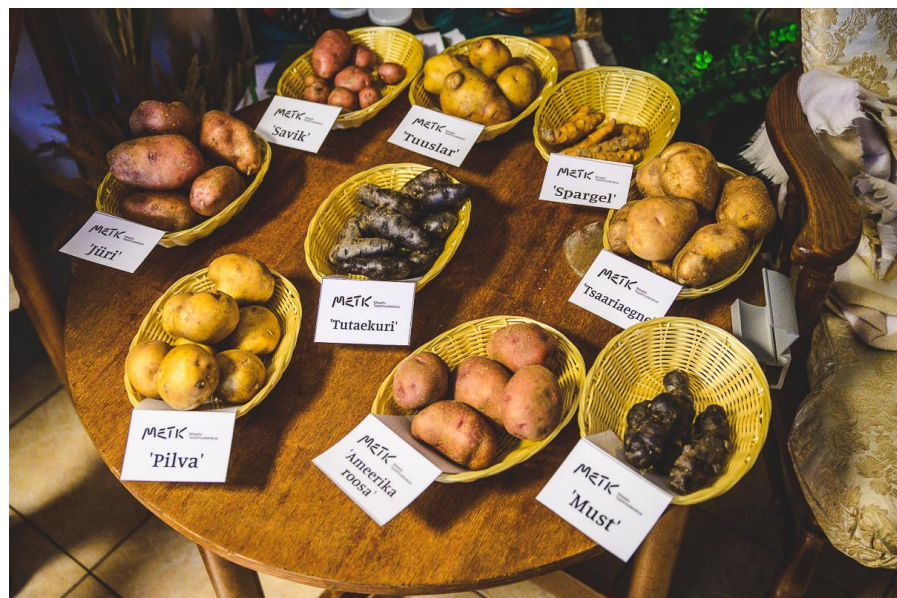




INTERREG

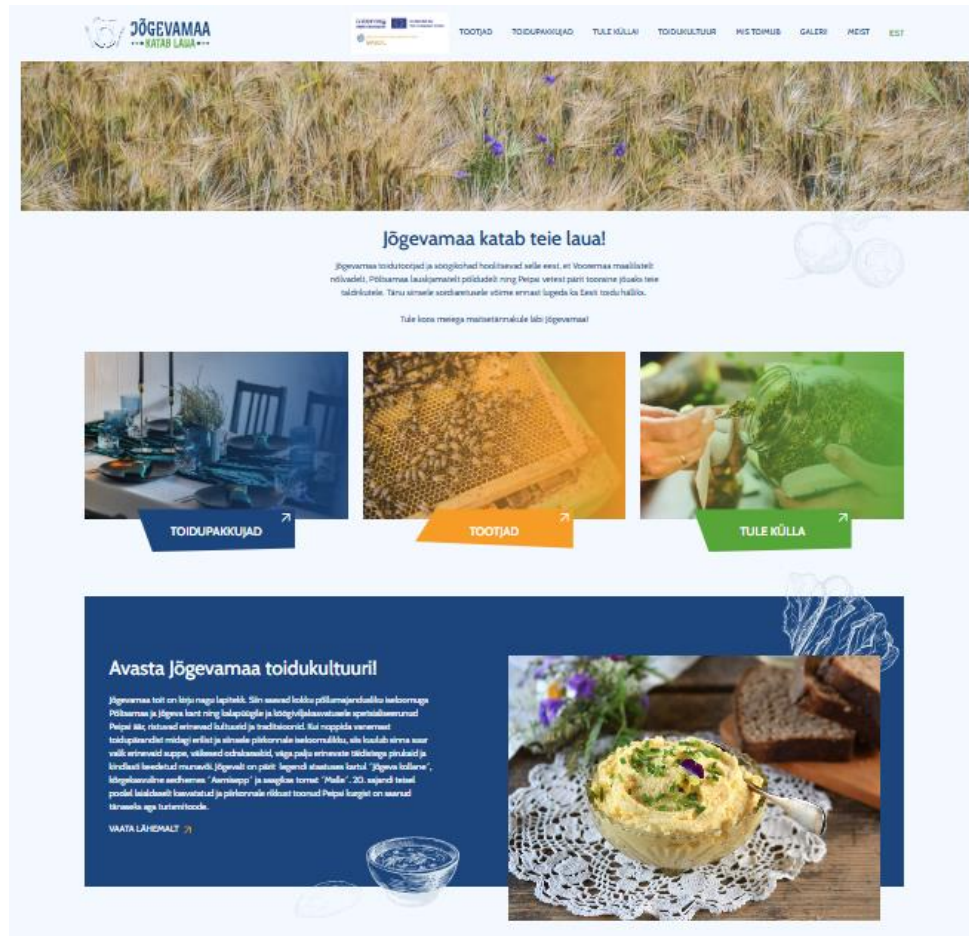
- ❖ **Jõgevamaa toiduvõrgustik ja 5 ettevõtet piloodid projektis BASCIL** - „*Innovative Solutions for the Rural Food Production Sector to Diversify into Sustainable Culinary Tourism Services*“ 2023-2025 (ettevõtete nõustamised, Jõgevamaa toidu koduleht, diginähtavuse nõustamine);
- ❖ **JKTK assotsieerunud partner projektis MainPotRe** - „*Maintenance and scaling up potato growing and consumption heritage in Northern Baltic region to build up resilient communities*“ 2023-2025 (kohalike sortide ja pärandsortide omaduste tutvustamine, seemnematerjali kättesaadavuse kaardistamine, erinevate kasvatusemeetodite tutvustamine, kartulitoitude uurimine).

Kartuliõhtu Jõgeval Ateljee kohvikus, 22.01.2025



TURUNDUSSÕNUMID

„Jõgevamaa katab laua“, „Jõgevamaa on Eesti toidu häll“



EST: <https://jogevamaakatablaua.ee/>

ENG: <https://tastejogeva.com>



<https://www.facebook.com/JogevamaaKatabLaua>





AVATUD TALUDE PÄEV KUI AGROTURISMI KASVULAVA

Maakondliku koordinaatori roll Jõgevamaal:

- ❖ viib ära teavitustahendid;
- ❖ räägib osalejatega läbi nende soovid ja võimalused;
- ❖ läheb uute osalejate juurde pildistama (varasemate puhul soovi korral, kellest pildimaterjal vajab uuendamist või on mõni täiesti uus teema juures);
- ❖ tutvustab talusid Jõgevamaa Koostöökoja veebilehel ja FB lehel;
- ❖ sõidab õigetel päevadel kõik kohad läbi;
- ❖ küsib külastajate statistikat.

11 aasta jooksul on Jõgevamaalt osalenud 46 erinevat talu või ettevõtet, neist kõige enam, 9 korral Meemeistrite meetalu, 8 korral Loov Energia Keraamikahoov ja Marimarta maasika- ning tomatikasvatustalu



MIS ON SILMA JÄÄNUD

- ❖ väga hea, et Eestis on ühine lahtiolekuaeg;
- ❖ vähem spontaanseid külastusi, rohkem planeerimist;
- ❖ rohkem rahulikku kulgemist ehk kohapeal nauditakse olemist kauem;
- ❖ hea meelelega ostetakse midagi kaasa;
- ❖ loomulikult meeldivad kõige enam loomad ja masinad, aga meeldivad ka kenasti kujundatud kohad -näiteks fotonurgad, kus külastajad saavad pilti teha;
- ❖ vihm võib plaanid segi lüüa.



TÄNAVU OLI JUBA 11. AASTA 😊

2015:

-talude
fotosessioonid,
näitus,
-pingetaluvusreis
koos
ajakirjanikuga.

2016:

-talude voldikud,
postkaardid,
-postkastid,
-avamisüritus
Tarto talus.

2017:

-talude
voldikud,
postkaardid,
-bussituur.

2018:

-postkaardid,
-kruusid,
-poekotid,
-bussituur.

2019:

-talude kaart,
-bussituur

2021:

-talude kaart,
-poekotid

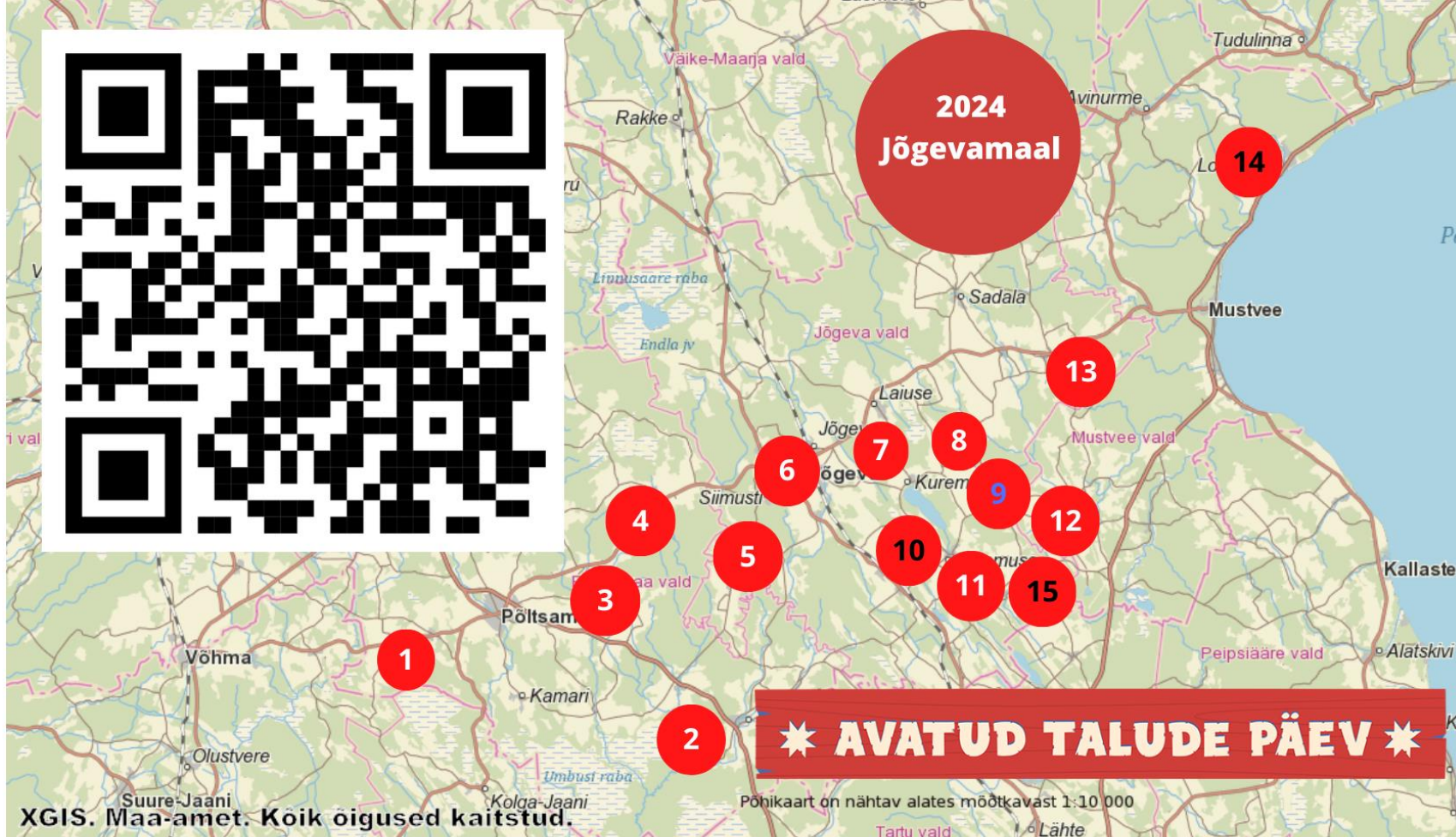
2020:

- talude kaart

2022-2025:

paberit ei
kulutanud





- 1 - Meemeistrid: Annavare, Nõmavere küla (L ja P)
- 2 - Raudale talu: Raudale, Jürikäla (L ja P)
- 3 - Kirsimäe talu: Kirsimäe, Lustivere küla (L ja P)
- 4 - Lepiku talu: Lepiku, Kaavere küla (L ja P)
- 5 - Moona talu: Mõisavahe tee 3, Saduküla (L ja P)
- 6 - Iisaku talu: Iisaku, Liivoja küla (L ja P)
- 7 - Metsapiiga talu: Haldjapiiga, Vilina küla (L ja P)

- 8 - Taani hobitalu: Taani, Lemuvare küla (L ja P)
- 9 - Tõrukese talu: Tõrukese, Imukvere küla (ainult L)
- 10 - OleMari talu: Vahe, Raadivere küla (ainult P)
- 11 - Luua metsanduskool: Dendropargi, Luua küla (L ja P)
- 12 - Prossa talu: Prossa, Maardla küla (L ja P)
- 13 - Torma glämpinguküla: Pargi 15, Torma (L ja P)
- 14 - Pereaiand "Elulõng": Saare tee 7, Lohusuu (ainult P)
- 15 - Vahe kultuuritalu: Vahe, Vaidavere küla (ainult P)

www.avatudtalud.ee, jogevamaa.com

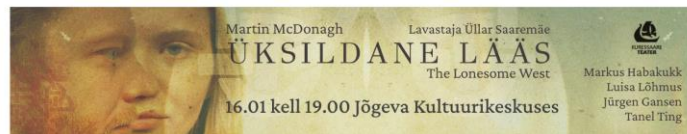
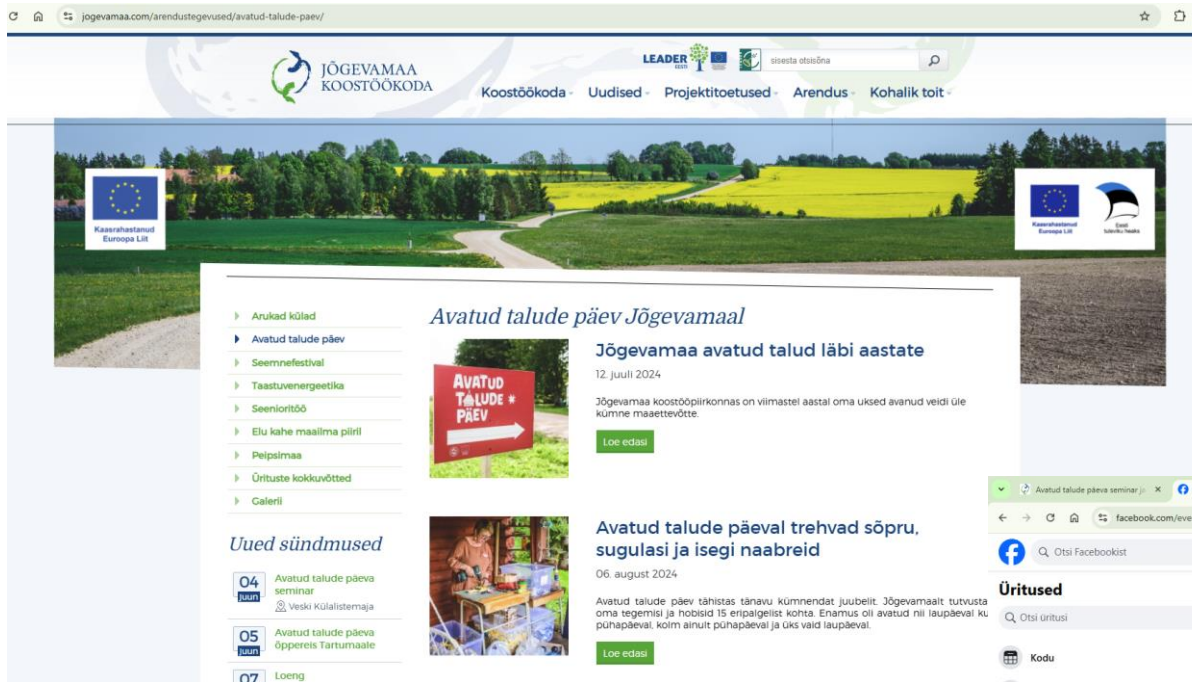
INFO LEVITAMINE

❖ Jõgevamaa Koostöökoda

<https://jogevamaa.com/arendustegevused/avatud-talude-paev/>

<https://www.facebook.com/jogevamaakoostoo>
koda

❖ Maakonnaleht Vooremaa



Vooremaa

AVALEHT | UUDISED | KULTUUR | MAJANDUS | ARVAMUS | SPORT | ELU | NOORED | PERSOON | KUULUTUSED

Otsingutulemused: avatud talud

15.08.2025

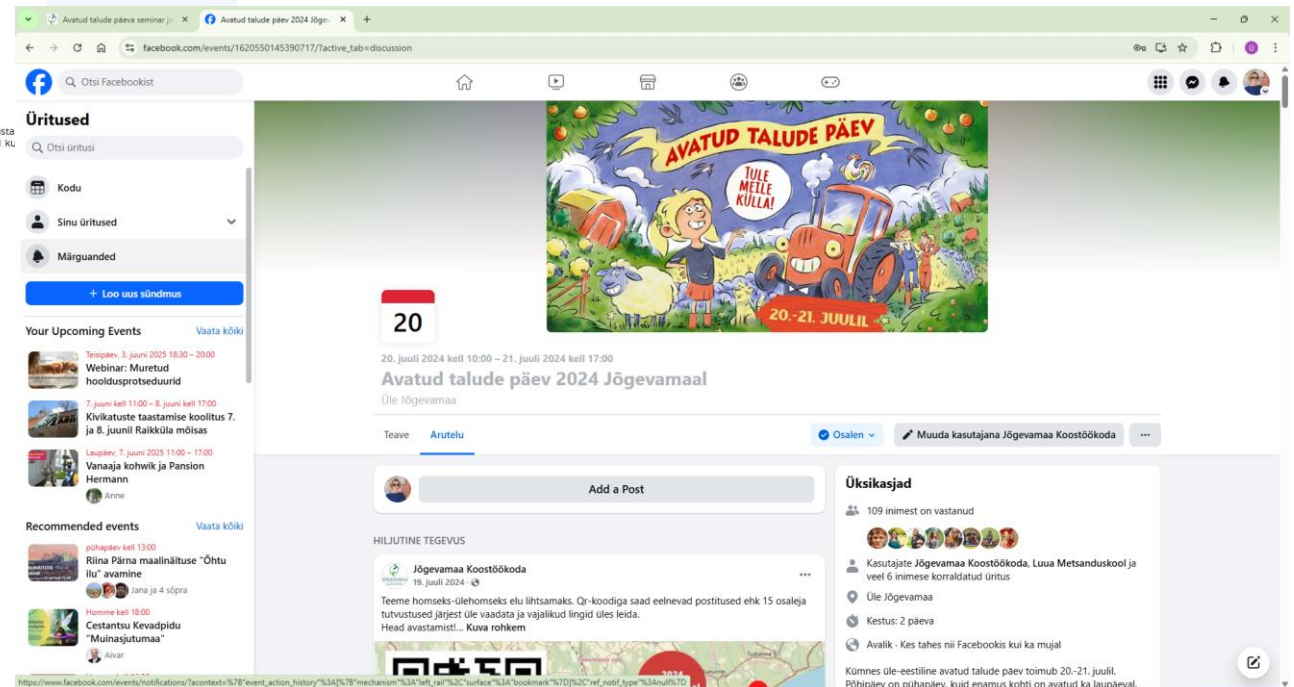
Tee leidmisest avatud talude päevale

Perenaine Tiina Hunt pakkumas külalistajatele värskelt võetud kärjemett. FOTO: MADE SULTSON. Tänuv teravitas Raudselle talu avatud talude päevade küllalisi juba viiendat aastat. Talu on...

LOE LÄHEMALT

15.07.2025

Avatud talud meelitasid rahvast



TOIDUPAKKUMISE HEA TAVA AVATUD TALUDE PÄEVAL, 2023

NB! Vajab 2026. aastaks uuendamist.

TOIDUVALMISTAMISE JA -PAKKUMISE NING TALUTOODETE MÜÜGI HEA TAVA AVATUD TALUDE PÄEVAL

Jõgevamaa Maitsed MTÜ, 2023

EESMÄRK

Kuna üha enam pakutakse avatud talude päeval kas talu enda või harvem sissetellitud toitlustaja toitu, samuti erinevaid toidutooteid kaasaostmiseks ja viiakse läbi toiduvalmistamise õpitubasid, ei pruugi kogu meeskond sellega igapäevaselt tegeleda. Seetõttu vajab toidupoole korraldamine, et pakutav toit oleks kvaliteetne, õigesti serveeritud ning ohutu, üheselt mõistetavaid reegleid.

KES ON TOIDUKÄITLEJA

Toidu käitlemisega võib tegeleda füüsiline isik, füüsilisest isikust ettevõtja (FIE), äriühing (OÜ, AS, TÜ), mittetulundusühing (MTÜ) või sihtasutus (SA), kes toodab, töötleb ja/või turustab toitu.

Peamine dokument, mis reguleerib toidu pakkumist ja toidule ning enesekontrollile kohaldatavaid nõudeid, on Toiduseadus.

- [Loe toiduseadust](#)
- [Tutvu Põllumajandus- ja Toiduamet \(PTA\) kodulehega](#)
- [Tutvu toiduohutuse teabematerjalidega](#)

PTA TEAVITAMINE

Toiduvalmistajad ja müüjad esitavad avalikul üritusel reeglina (kui tegevus ei ole nende igapäevane tegevus, toidupakkumise asukoht ei ole nende põhitegevuskoht ja puudub PTA teavitus või tegevusluba) ajutise ja/või teistsaldatava toitlustus- või jaekaubandusettevõtte majandustegevuse teate PTA kodulehel.

- [Loe teavitamise tingimuste ja korra kohta](#)
- [Tutvu teavitatud ja tegevusloaga toidukäitlejate registri ning alkoholiregistriga](#)

Teavitada pole vaja, kui eraisik valmistab, ladustab ja pakub ühekordselt toitu kodukohvikute päeval, kiriku-, kooli- või külaladaal ning see ole ärilise iseloomuga, vaid pigem kogukondlik sündmus. Kui toidukäitlejal on kohustus teha veeanalüüsid, siis teavituskohustusest eraisikule on see soovitatav, nii saab ise teadlikumaks.

Kui soovitakse alkoholi pakkuda, peab kaubandus- või toitlustusettevõtte alkoholi müügist PTA-d teavitama. Müüdav alkohol peab olema kantud riiklikusse alkoholiregistrisse ja hangitud koos saatedokumendiga. Kui soovitakse müüa omavalmistatud alkohoolseid jooke (näiteks majaõlu, vein jne), tuleb ennast vormistada alkoholitootjaks, taotleda aktsiisilao tegevusluba Maksu- ja Tolliametilt ja alkohol kanda alkoholiregistrisse.



ESMAMULJE

Avatud talu tulija peaks kohe aru saama, mis on talu tegevusala ning mida seal pakutakse.

A JA O

Külastajani jõudev toit peab olema kvaliteetne, ohutu ja ka visuaalselt korrektne ning meeldiv.

Käitleja vastutab pakutava toidu ja selle nõuetele vastavuse eest ning tagab kogu ahela jälgitavuse.

TOIDUKÄITLEJA VASTUTUS

Käitleja vastutab käideldava toidu ja käitlemise nõuetekohasuse eest ning on kohustatud kasutama kõiki võimalusi selle tagamiseks. Käitleja järgib toidu pakendil või saatedokumendil märgitud säilitamisnõudeid, mille määrab toidu tootja, töötleva või pakendaja. Käitleja ei tohi vastu võtta, käitlemisel kasutada ega väljastada nõuetele mittevastavat toitu.

Käitleja peab tagama toidu jälgitavuse kõigil tootmis-, töötlemis- ja turustamisetappidel.

Toidukäitleja rakendab enesekontrollisüsteemi ehk rakendab enesekontrolli toidu ja selle käitlemise nõuetekohasusele ning esitab enesekontrolliplaanis abinõud selle tagamiseks.

Toidukäitleja töötajal või renditöötajal peab olema vastav tervisetõend. Vabatahtlikult tervisetõendit ei nõuta, kuid tema tervisliku seisundi eest vastutab käitleja. Sellegipoolest tuleb vältida võimalusi, kuidas toidu kaudu leviva haigusega või nakkust kandev inimene ei satuks toidukäitlemise juurde. Käitleja peab järgima head hügieenitava ja kohaldama HACCP põhimõtteid, samuti koostama ettevõtte toiduga kokkupuutuvate töötajate toiduhügieenikoolituse kava.

- [Loe enesekontrolli ja HACCP kohta](#)

TOIDU MÄRGISTAMINE

Toidutoode varustatakse alati toidulase teabega, mis on enamasti toote müügi pakendi etiketil vms. Vajadusel võib anda ostjale kaasa täiendava infolehe või teavitada lisainfost kohapeal suuliselt või tootja kodulehel. Ostja peab teadma, kes on selle toote valmistanud, millest ta koosneb ning millised on säilitamistingimused ja tähtsajad.

Kui allergeenid tuuakse müüdaval tootel välja pakendil, siis serveeritaval toidul pannakse vastav nimekirja välja külastajale nähtavasse kohta või palutakse küsida teenindajalt. Viimasel juhul peab kogu külastajatega kokku puutuv personal olema toidu koostisest teadlik. Allergiate või talumatuste puhul tuleb teadvustada ka ristasaastumise ohte.

- [Loe toidu märgistamisest](#)
- [Tutvu toidu märgistamise e-käsiraamatuga](#)

TOIDU VALMISTAMINE

Hoia vastavates ruumides ja tööpindadel puhtust, paiguta töövahendid süsteemselt ja mugavalt, vajadusel märgista (näiteks lõikelauad erinevate toiduainete jaoks). Varu piisavalt põllesid, ühekordseid kindaid ja vajadusel peakatteid. Kui on kavas läbi viia toiduvalmistamise õpituba, järgi samu põhimõtteid.

Kasuta toiduvalmistamisel ja -tootmisel puhtast vett. Vähimagi kahtluse korral lase eelnevalt veeanalüüsid teha.

Ladusta tooraine süsteemselt ja võimalikult kaetult, et soojal ajal vältida kärbe- ning teiste putukate kogunemist ja võimalikku saastumisohtu. Hoia kõik saatedokumendid ja ostutšekid alles, isegi kui sul pole selleks kohustust.

Paiguta toorained ja valmistoit eraldi, jälgi ruumide ja külmkappide temperatuure, väldi ristasaastumisvõimalust. Taga ka toidu serveerimine sobival temperatuuril. Vajadusel paiguta serverimiskohas välja üksnes toidu näidised, ära unustada neid ka vajadusel uuendada, kuna soojal ajal võivad need meelitada kärbeid. Valmista kuumtöödeldud toit vahetult enne serveerimist või hoia eelnevalt valmistatud toit vajalikul temperatuuril soojas. Hoia jahedad keskkonda vajav toit pidevalt külmkapis.

Mõtle läbi otstarbekas jäätmekäitus, et oleks mugav tegutseda. Hoia jäätmekastid või -kotid võimalikult suletuna ning tühjenda vastavalt vajadusele, et sinna ei saaks koguneda putukaid ega närlisi.

TALUKOHVIKU MENÜÜ

Kasuta toiduvalmistamiseks võimalikult palju talust või lähemast ümbrusest pärit toorainet. Too see teave menüüs välja ja palu teenindajatel samuti sellest rääkida. Hoolitse, et trükitud või käsitsi kirjutatud menüü oleks kõigile nähtaval kohal.

Kujunda menüü nii, et selles oleks nii sellele talule ja piirkonnale iseloomulikke või kellegi pereliikme tunnustoit, aga natuke ka midagi universaalset. Lase nimetuste osas fantaasial lennata, kuid ole vamis pikemalt oma toidulugusid rääkima. Kui pakud pärandtoitu, tea ka selle lugu.

Võimalusel püüa toitudega või nende serveerimisviisiga eristuda, leia oma "kiiks". Samas peaks kogu menüü olema selline, et kui midagi otsa lõpeb, saab kiiresti juurde või asemele valmistada.

Katseta kõik toidud enne sündmust läbi. Pööra tähelepanu, milliseid nõusid kasutada ning kuidas serveerida. Külastajani peab jõudma visuaalselt isuäratav ning maitsev eine.

Hoolitse, et puhas joogivesi oleks külastajatele kogu aeg saadaval.

TALUTOODETE MÜÜK

Kui müüd ise oma talu tooteid või kutsud teised tootjad oma õuele müüma, veendu, et osalejatel on õigus oma kaupa müüa ja see on märgistatud piisava toidualase teabega.

Mõtle läbi müügiaja kontseptsioon, et see oleks huvitav ja eristuv. Paigalda vastavad viidad või sildid, et ala oleks kergesti leitav.

Tutvusta müüjatele päeva plaani ja kavas olevaid tegevusi. Sel juhul on neil ülevaade toimuvast olemas ning saavad vajadusel külastajaid ka suunata. Juhi eelnevalt tähelepanu, et kõik kasutaksid riietuses oma ettevõtte sümbolikat.

Hoolitse, et külastajad saavad tooteid enne ostmist maitsta. Varu piisavalt vastavaid tarvikuid. Kontrolli päeva jooksul, et degusteerimistsoon on puhas ja korras.

Kontrolli müügipäeva hommikul väljapanek üle, et see oleks viisakas ja külastajatele meeldiv. Kui müüjatel pole kaasas, paiguta alale prügikaste, kuna degusteerimisel võib tekkida prahti.

KOKKUVÕTE: TOIDUOHUTUSE 5 VÕTIT

Hoia toidukäitlemisalal puhtust, pese käsi, puhasta ja desinfitseeri tööpinnad, väldi putukaid, kahjureid ning hoia koduloomad eemal.

Hoia tooraine ja valmistoit eraldi, paiguta loomne tooraine eraldi, kasuta erinevaid töövahendeid (noad, lõikelauad), hoia valmistoit kaanega kaetud nõudes, väldi ristsaastumist.

Veendu, et toit on korralikult läbi küpsetatud ja ka soojendamisel piisavalt kuumutatud. Välti siiski mitmekordset toidu ülessoojendamist, eriti suvel.

Säilita valmistoit sobival ja ohutul temperatuuril, ära jäta valmistoitu pikalt toatemperatuurile, säilita valmistoitu külmikus või sügavkülmikus mõistliku ajani, ära sulata toitu toatemperatuuril.

Kasuta toiduvalmistamiseks puhast vett ja värsket toorainet. Pese enne söömist köögi- ja puuvilju ning muud n-õ lahtist toorainet.

- [Loe koduse toiduohutuse põhimõtetest](#)
- [Vaata teemakohaseid videoid](#)

ENNE SÜNDMUST

Võta kokku kogu meeskond ja aruta läbi sündmuse plaan, tegevused ja vastutus. Jaota ülesanded nii köögis kui kaasamüügiajal ja mõtle läbi logistikaplaan. Oluline, et kõik oleksid võrdses infoväljas ja räägiksid hiljem külastajatele ühesugust juttu.

Hoolitse, et meeskonna külastajatega tegelev pool oleks ühesuguse riietusega või kannaksid mõnda ühendavat detaili (näiteks rätikut, põlle vms). Hea oleks kasutada silmatorkavaid värve, nii on neid lihtsam näha.

Mõtle läbi külastajateekond, kuidas liigutakse, kas toidu juurde toovad viidad või muud märgid, kuidas toimub vajadusel inimeste järjekorra hajutamine, kuidas toimub kasutatud nõude äraviimine jne.

- Tee enne n-õ kuiva trenni ehk püüa kõik läbi mõelda nii, nagu sa ise oleksid külaline.

Mõtle läbi kogu toiduohutuse ahel alates kaupade ostmisest kuni jäätmekäitluseni.

Mõtle läbi kogu toidupakkumise ahel alates ruumide ja sisustuse planeerimisest, nõudest ja nende paigutamisest ning koristamisest, toiduvalmistamisest ja müügist, toidu koostisest teavitamisest, jäätmete paigutamisest kuni riskide hindamiseni, kui midagi peaks juhtuma (kellegi läheb toitu maha või riietele, tekib terviserike, kaob elekter jne).

Taga külastajatele kätepesu või käte desinfitseerimise võimalus.

SÜNDMUSE AJAL

Hoia müügiajal puhtust ja korda.

Kaitse valmistatud toitu putukate, otsese päikesevalguse ja tolmu eest. Hoia eritemperatuuri vajavat toitu selleks sobivas keskkonnas. Võimalusel kasuta näiteks kookde, jookide jms jaoks vitriinkülmikut, mis loob külastajale toidust meeldiva esmamulje. Tavatemperatuuril olevale toidule (näiteks leib-sai, küpsised, suhkur jne) võid putukate ja tolmu kaitseks panna peale plastik-, klaas- või võrkkupli või hoida neid näiteks suures purgis.

Heida vahetevahel pilk toidualale külastaja poolelt, kas kõik on korras.

PÄRAST SÜNDMUST

Võta kokku kogu meeskond ja tee kokkuvõte nii külastajateekonnast, köögi tööst, müügist kui teenindusest. Analüüsi külastajate tagasisidet. Arvesta ka kriitikat.

Toitude puhul analüüsi, millised läksid paremini. Jäta nende retseptid alles ja edaspidi saad lisada oma menüüs talu lemmiktoitude nime alla.

Ära unusta ka oma külastajaid tänamast!

Hea tava juhendi koostas Jõgevamaa Maitset MTÜ. Juhendi ettevalmistamist toetas LEADER-meede.





KOGEMUSED JA ÕPPETUNNID

- ❖ toiduvaldkonna ettevõtjate koondamine on ühine töö;
- ❖ toiduettevõtjate areng loob piirkonnale lisaväärtust;
- ❖ toiduettevõtjate koostöö turismiasutustega (nt ühised paketid jms)
- ❖ konkurents = koostöö = partnerlus;
- ❖ teadust pole põhjust karta;
- ❖ avatud talude päev pakub võimalust ennast ja oma tootmist tutvustada, õpetab külastajaid vastu võtma, loob uusi võimalusi oma toodete müügiks, kujundab eelduse agroturismi kaudu ettevõttele lisandväärtuse andmiseks.

Juhuste asemel on toredad kokkusattumised 😊