

Infoseminar lasteaedadele toidukappidest ja ringlusnõudest

Päevakava



Co-funded by
the European Union



CIRCULAR ECONOMY

Change(K)now!

10.00–10.15 – kogunemine ja hommikukohv

10.15–10.45 – toidukappide süsteemi tutvustus (Katarina Papp, Liina Kanarbik)

10.45–11.15 – paneelarutelu: lasteaedade kogemused toidukappide kasutamisel
(Tallinna Naksitralli, Tallinna Sipsiku ja Alasniidu Lasteaed)

11.15–11.45 – toiduohutus toidukappide kasutamisel (Silvia Laiv-Mumma)

11.45–12.00 – kohvipaus

12.00–12.45 – Tallinna Naksitralli Lasteaia toidukapi süsteemi tutvustus ja ringkäik

Tallinna Naksitrallide Lasteaed

26.08.2026

Toidukapid lasteaedadesse

Projektijuhid
Katarina Papp ja Liina Kanarbik

Infopäev Tallinna Naksitrallide Lasteaias
26.08.2026

1/3 maailmas toodetud toidust läheb raisku



Kus raisatakse kõige enam toitu?

- a) Kodumajapidamised
- b) Toitlustusasutused
- c) Kaubandus
- d) Toidutööstus
- e) Esmatootmine

Tabel 28. 2020. aastal tekkinud toidujäätmete kogused toidutarneahelas (detailanalüüsi andmed)

Toidutarneahela etapp	Toidujäätmete teke			sh toidukao teke			Toidukao rahaline väärtus	
	t/a	kg/in	Osakaal	t/a	kg/in	Osakaal	Mln €/a	Osakaal
Kodumajapidamised	80 564	61,2	48%	33 837	25,7	40%	97,5	59%
Toitlustusasutused	10 739	8,2	6%	7 460	5,7	9%	21,3	13%
Kaubandus	19 976	15,2	12%	19 976	15,2	24%	34,6	21%
Toidutööstus	31 622	24,0	19%	3 162	2,4	4%	6,4	4%
Esmatootmine	23 612	17,9	14%	19 261	14,6	23%	4,2	3%
KOKKU	166 513	126,5	100%	83 696	63,7	100%	164,0	100%

Toidujäätmete ja toidukao teke Eesti toidutarneahelas, SEI Tallinn, 2021

Toidukao peamiseks põhjusteks on laste poolt söömata jäetud toit ning toitlustamise lõpus üle jäänud valmistoit

Tabel 10: Haridusasutuste sööklates tekkiva toidukao osakaal toidujäätmetes ja toitlustamise erinevates etappides tekkiv toidukadu

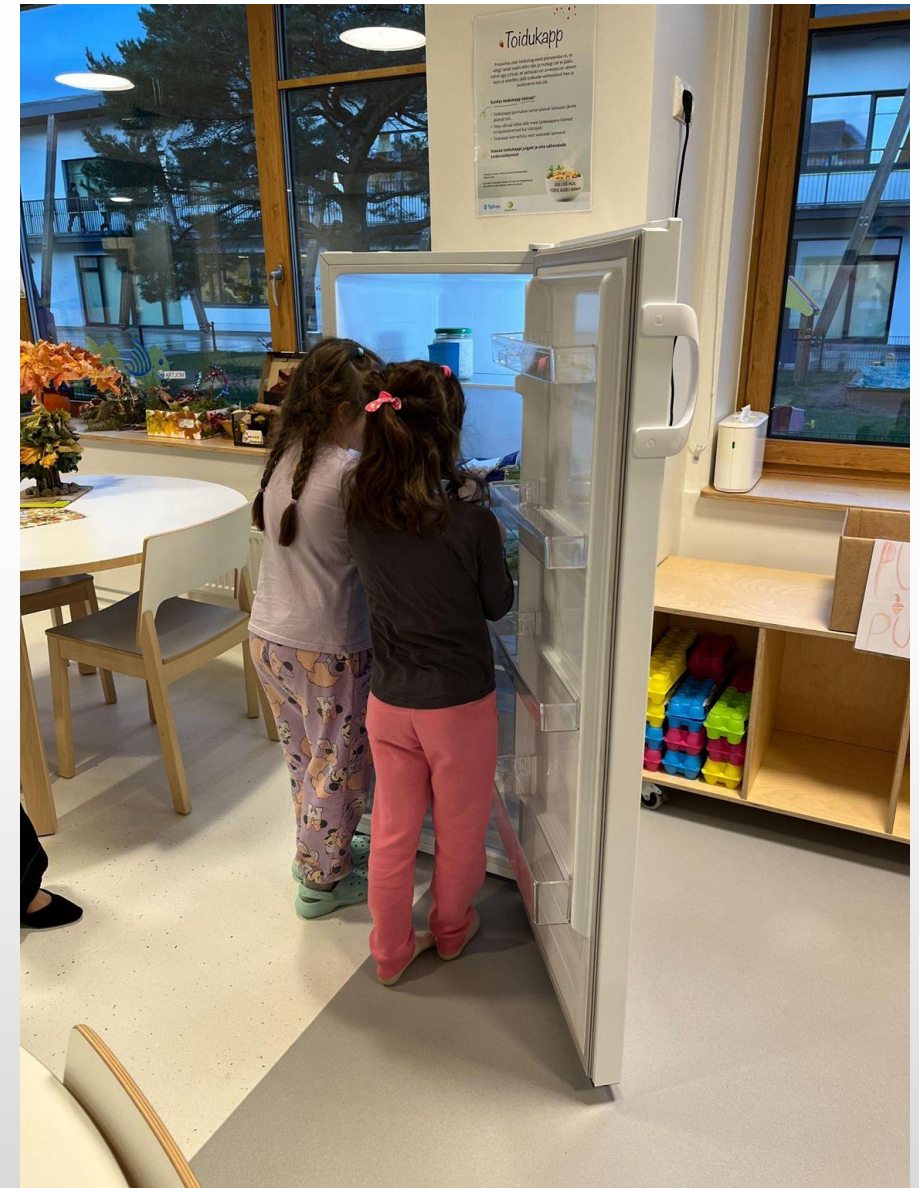
Toitlustusettevõtte tüüp	Toidukao osakaal toidujäätmetest	Toidukao teke erinevates etappides				
		Valmistamine	Säilitamine	Serveerimine	Tarbimine	Kokku
Lasteaia söökla	78%	0%	0%	35%	65%	100%
Kooli söökla	74%	0%	1%	44%	55%	100%
Keskmine	76%	0%	0%	38%	62%	100%

Toidujäätmete ja toidukao teke Eesti kodumajapidamistes ja toitlustusasutustes, SEI Tallinn, 2015

Koolide ja lasteaedade toitlustusel on väga oluline roll
toitumisharjumuste kujundamisel, sh toidu raiskamise
vähendamisel

Toidukapi eesmärgid:

- Parema toidukoguste planeerimine
- Toiduraiskamise vähendamine
- Teadlikkuse suurendamine



Peamised takistused ja küsimused

- Teadmiste ja kogemuste puudumine
- Toiduohutusega seotud küsimused ja ebakindlus
- Eestvedaja või vastutaja puudumine
- Külmkapi või sobiva asukoha puudumine
- Ebaselgus sobivate pakendite osas
- Oma köögi puudumine või väline toitlustaja tekitab ebaselgust, kes vastutab ülejäänud toidu käitlemise ja toidukappi panemise eest
- Juhtkonna või meeskonna vähene toetus
- Vähene teadlikkus teiste lasteaedade kogemustest ja toimivatest lahendustest

Toidukapid, mis juba toimivad omal algatusel





Leia eestvedaja, kapp ja asukoht!

- Sobib nii uus kui kasutatud külmkapp;
+2 kuni +6 kraadi
- Kasutatud kappi kontrolli
- Jääosa pole vajalik
- Arvesta ruumiga: u 1 L serveerimata toitu rühma kohta päevas
- 6 rühma = u 6 L ehk 12 × 0,5 L purki + leib, sai, piim jm päevas
- Kuni 6 rühma: u 100–150 L kapp
- Üle 6 rühma: u 150–250 L kapp

**Tegelik ülejääva toidu kogus sõltub lasteaia suurusest, menüüst ja toitlustuskorraldusest.*

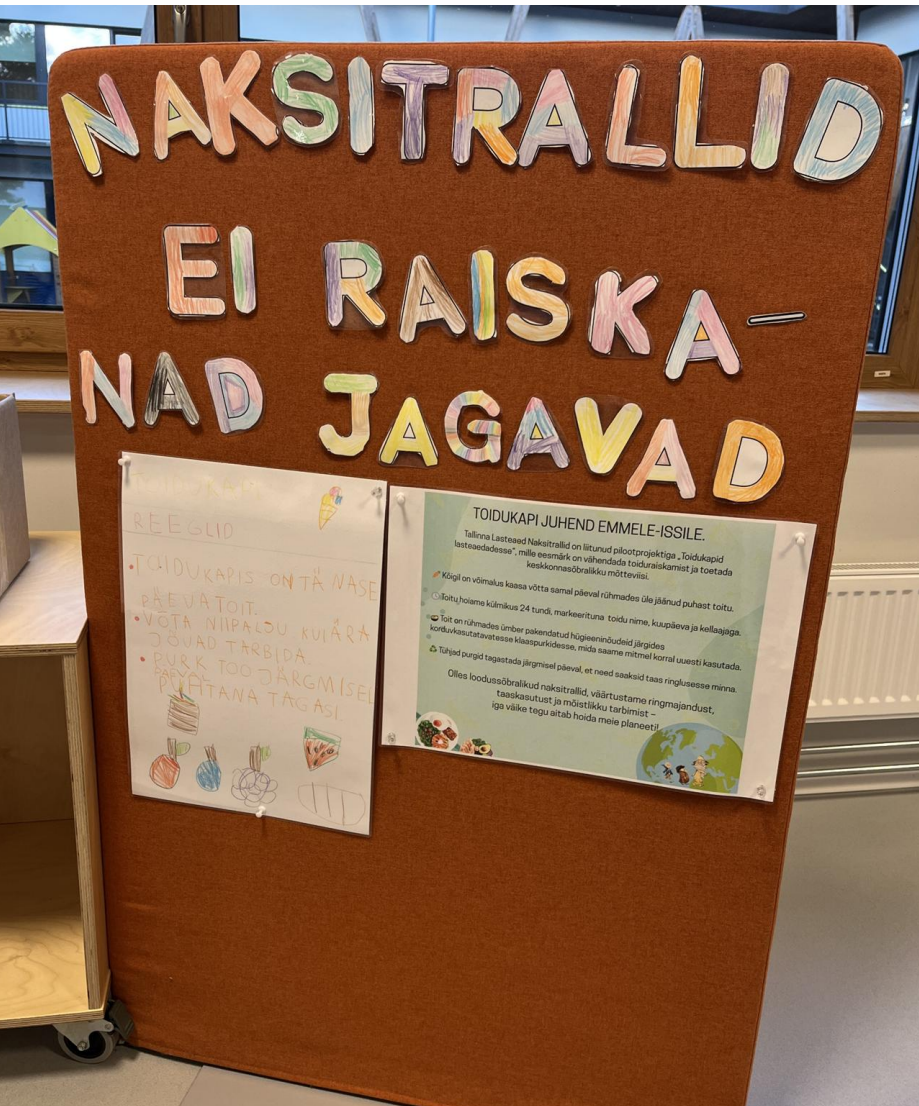


Soovitame lasteaia kogukonnale
mõeldud kappi

Määra
vastutaja!



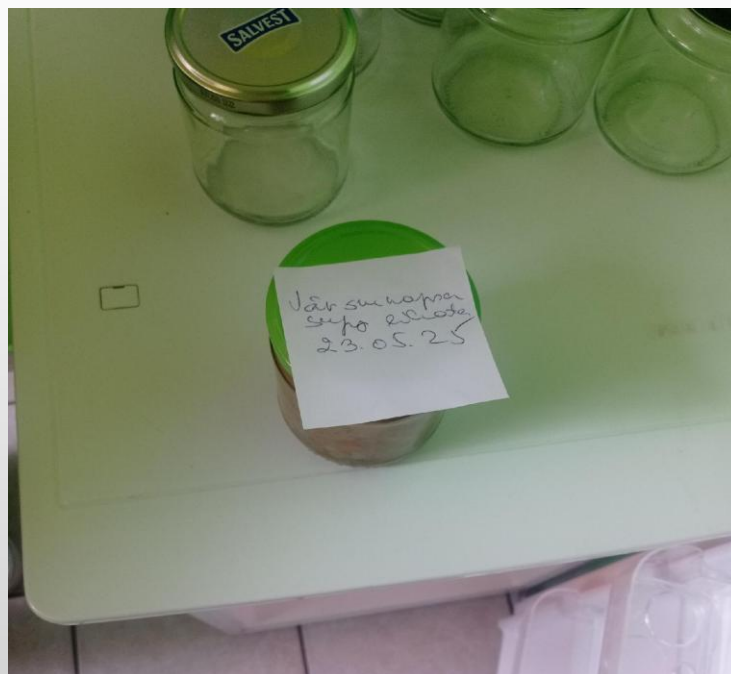
Reeglid nähtavale!



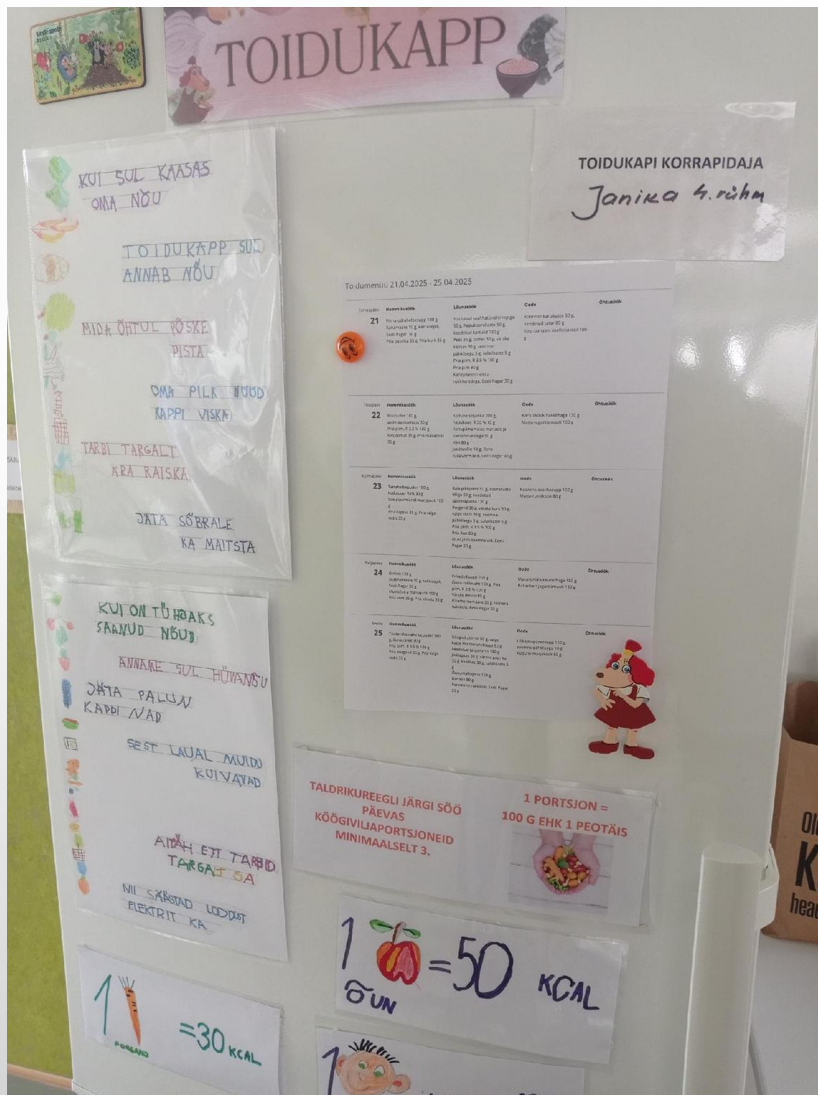
Soovi korral toidu
märgistamine



24h või sama päeva
lähenemine

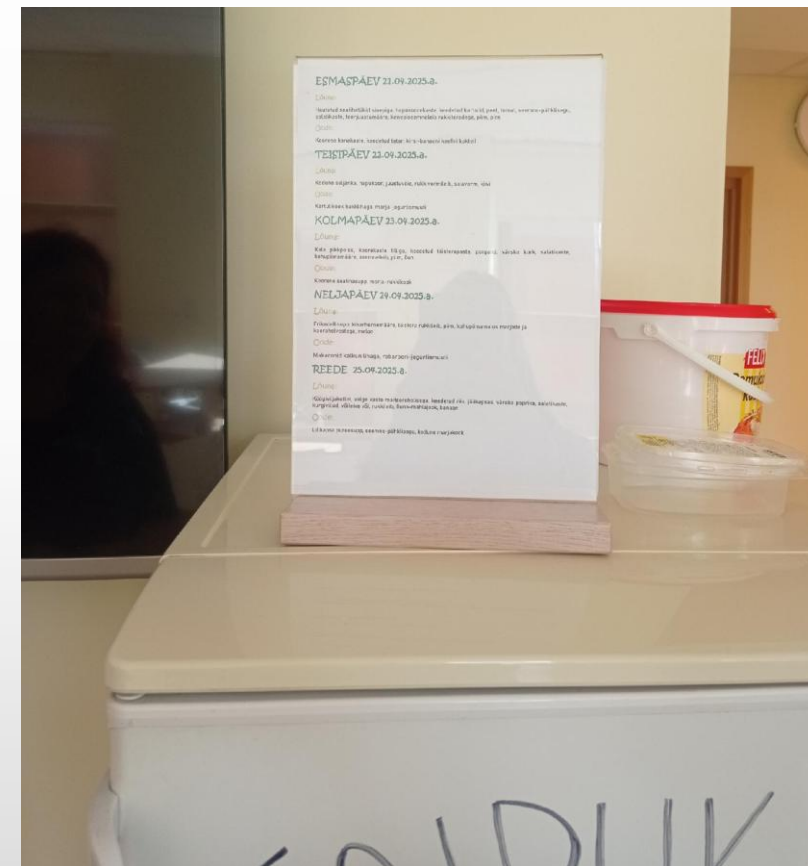


Menüü + allergeenid nähtavale! ELIISis või printida kapile



MENÜÜ 17-21.03.2025

TÄHNE ESMASPÄEV	TEISIPÄEV	KOLMAPÄEV	REED	REED
RISIPUDER RÕSTITUD MANDULAASTUDEGA	PIMA-NÕUDLUSUPP	KARAPUDER BANAANIGA	KROOKPUDER	VÕLEB SINGI JAGATTA JA KURGIGA
PIM(PRIA)	LEIB PASTEED JA TOMATIGA	PIM(PRIA)	MARJADEGA	KAKAO
PORGAND (PRIA)	KURK (PRIA)	PAPRIKA (PRIA)	LEIKKAPAS	LEIB
LEIB KÕOGIVIN KLIIMBIS	LEIB KARTULID PIKPOISS	LEIB KÜLDINE KALASUPP	LEIB KARTULID	SEJANKA
KAKAO-KOHVIMIVAHT	KÜSLAUGASALAT KAKAO-BANAANISALAT	ANJUNANAD VANILJEKASTMEGA	KARAKOOSKESK	MARJADEGA
OHN	ANANASS	VINAMARI	APELSIN	PIM
DIABATTA ANJUKARTULID	KARAPUDER	TATAR PORGANDIJA	MARJAKESK	KARAKOOSKESK
JAKSTHAGA SOOLAKURK	PORGANDIJA	SIBULAGA	KANKEELISTE	ALASNOUDJÄRTE
AEDMARJAJOOK	LEIB	MARJAKESK	KANKEELISTE	



Ringlusnõude ja muude pakendite süsteem



Korduskasutus ja liigiti kogumine lasteaia üritustel



Kommunikatsioon
ELIIS, facebook, e-kirjad,
artiklid kohalikus lehes, ...

EST

Tallinn

14. mai 2026

Tallinna lasteaias Sipsik võeti kasutusele toidukapid

Meil on hea meel teada anda, et sel nädalal võtsime lasteaias Sipsik kasutusele toidukapid.

Tegemist on tore ja keskkonnasõbraliku algatusega, mille eesmärk on vähendada toidu raiskamist ning toetada hoolivat kogukonnatunnet.

Toidukapid soetas Lasteaed Sipsiku Arendus MTÜ ning need asuvad nii I kui ka II trepikojas. Kapid annavad võimaluse jagada lasteaias ülejäänud puhast ja tervislikku toitu perede vahel, kes seda soovivad.

Iga päev pannakse toidukappi allesjäänud toit ning soovijatel on võimalus võtta õhtul purk toiduga koju kaasa. Järgmisel päeval ootame puhta ja pestud purgi tagastamist, et süsteem saaks jätkuda keskkonda säästvalt ja ühiselt hoolides.

Lisaks praktilisele väärtusele aitab ettevõtmine õpetada lastele hoolivust, jagamist ning keskkonna hoidmise olulisust. Esimesed päevad on olnud väga edukad ning toidukapp on saanud peredelt sooja ja positiivse vastuvõtu.

Suur tänu Lasteaed Sipsiku Arendus MTÜ-le algatusele hoogu andmast ja selle elluviimist toetamast!

Koos hoolides ja tegutsedes saame teha palju head.



TV3 UUDISED

Lõpp raiskamisele! Tartu lasteaiaid tegid toidujagamiskapi, kust lapsevanemad saavad toitu koju kaasa võtta

Allikas

TV3 uudised

06. NOVEMBER 2024 | 16:30

Lasteaedade hea algatus – toidujagamiskapp



ALUSHARIDUS
Tiina Vapper

27.02.2024
8 minutti
219 vaatamist
1 kommentaar

0
0 0 X

Lasteaia on oma köök ja suupäraseid kooke, kes teeb väga maitsvat toitu.

Fotod: Alasniidu Lasteaed

Maaleht

UUDISEDILMATEADEMAAMAJANDUSMETSELUTARGU TALITAKOGUKONNA HING

UUDISED

01.12.2023, 14:30

Kaks lasteaeda on suutnud imelihtsalt ja ilma rahata toiduraiskamist vähendada (28)

Alasniidu lasteaed on täiesti ilma lisakuludeta suutnud vähendada toiduraiskamist – lapsevanemad saavad võsukestele õhtul järele minnes toidukapist ühtlasi ka lõunasöögist üle jäänud toidu kaasa haarata. Seda eeskuju on järginud ka Kohila lasteaed Sipsik.

Hebo Rahman
hebo.rahman@maaleht.ee

01.12.2023, 14:30



Kohila lasteaia direktor Kristina Mägi koos lastega toidukapi avamisüritusel 30. novembril.

FOTO: KOHILA LASTEAED SIPSIK

Oluline enne alustamist

- Teema olulisuse mõistmine
- Juhtkonna toetus
- Selge süsteem ja kommunikatsioon
- Eesmärk on päästa toitu, mitte pakkuda sotsiaalabi
- Toidukapp on mõeldud kõigile – nii lapsevanematele kui ka õpetajatele
- Valehäbi vähendamine



Aitäh!

Paneelarutelu

Mailiis Iher - Tallinna Naksitralli Lasteaed

Ene Hein - Tallinna Sipsiku Lasteaed

Mariana Gutjuma - Alasniidu Lasteaed

Kuidas teie lasteaiaas toidukapi
süsteem käivitati?

Kuidas on lasteaia töötajad ja
lapsevanemad toidukapi süsteemi
vastu võtnud?

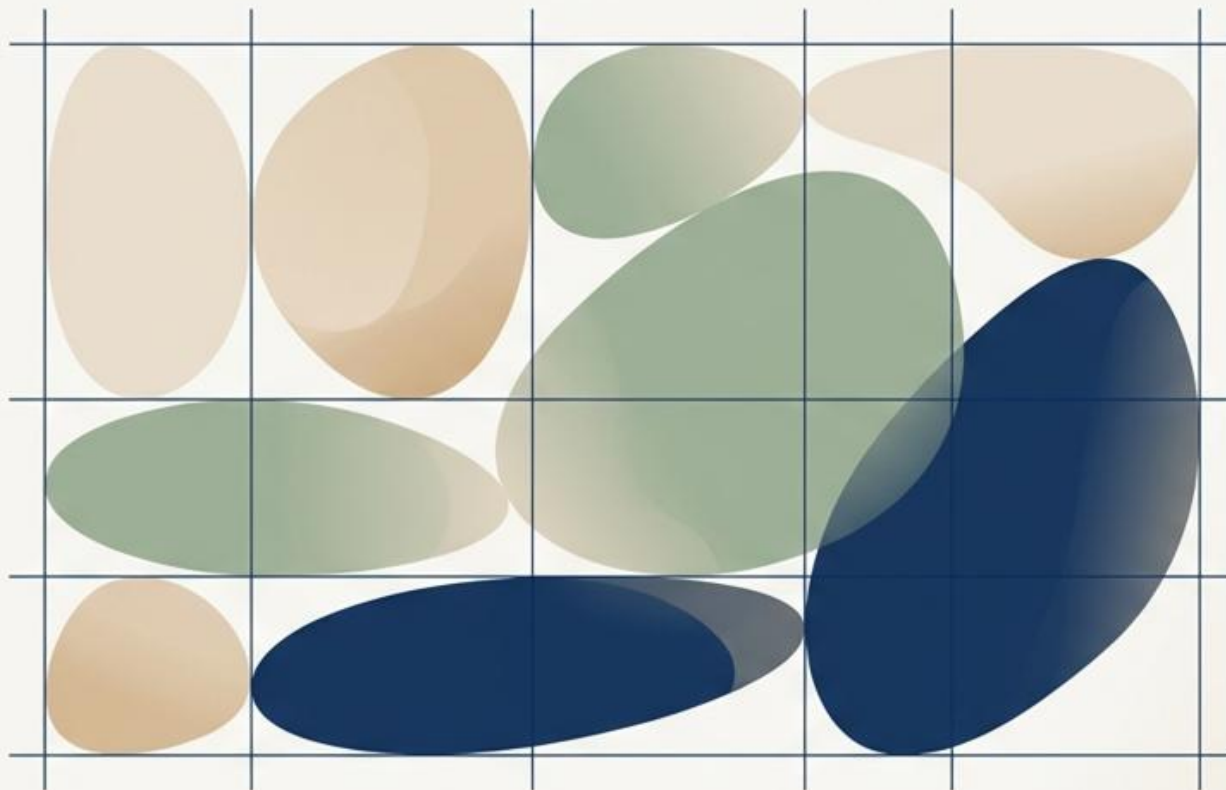
Kuidas on teie lasteaia ringlusnõude
süsteem korraldatud?

Millised on olnud toidukapiga seotud
suurimad õnnestumised ja
väljakutsed?

Soovitused teistele lasteaedadele

Soovitused teistele lasteaedadele

Küsimusi?



Silvia Laiv-Mumma
Peaspetsialist
Põllumajandus- ja
Toiduamet

Toidujagamiskapid lasteaeades

Kuidas vähendada toiduraiskamist nii, et toit jõuaks peredeni ohutult?



Toidujagamiskapp ei ole eesmärk omaette



Kapp on lahendus paratamatult tekkivatele ülejääkidele.

Kappi võib panna ainult toidu, mis on jäänud serveerimata



KÖÖGI TSOON

Köögis puutumatult
alles jäänud toit

Toit, mida ei ole lastele
välja pandud

Nõuetekohaselt säilitatud toit



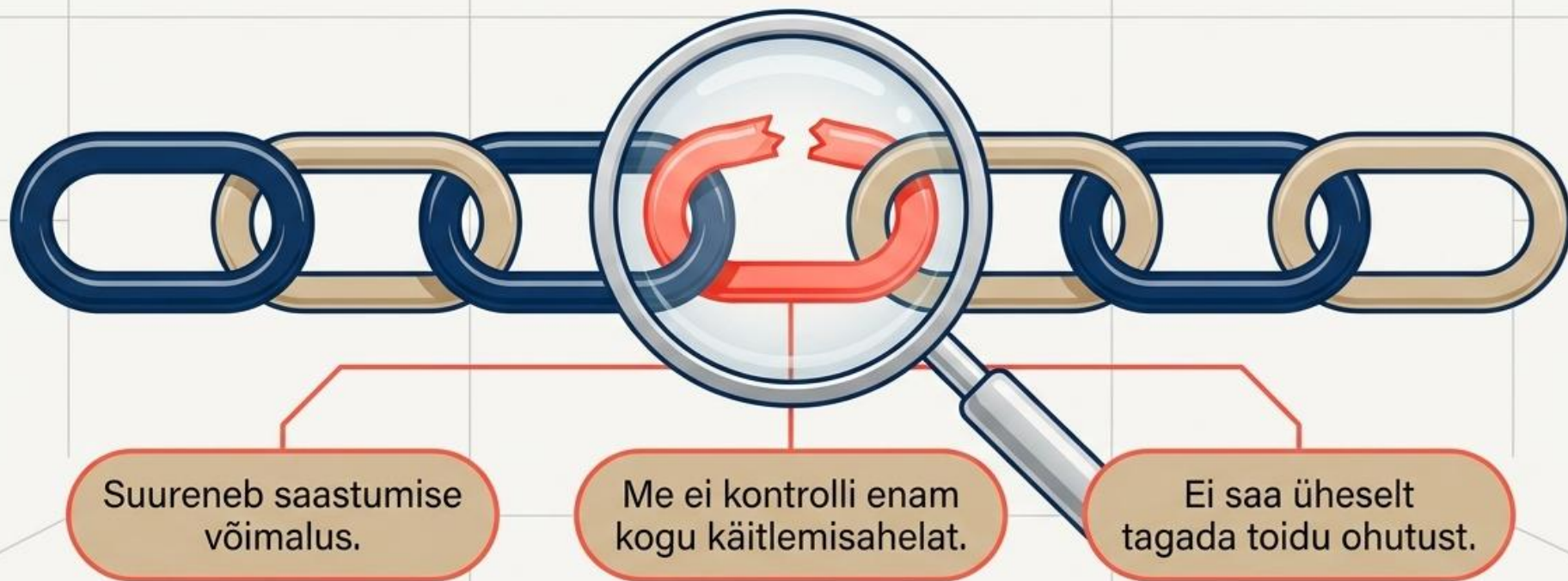
LAUA TSOON

Lastele serveeritud toit

Toit, mis on olnud lastele
kättesaadav

Toit, mille ohutuses
ei saa kindel olla

„Aga lapsed ju ei söönud seda ära...”



**Seetõttu ei saa seda toitu uuesti ümber jagada.
Probleem ei ole ainult selles, kas keegi toitu puudutas.**

Väike muudatus, suur mõju: Serveeri vajadusel juurde



Suur kogus
jääb kööki
ohutusse tsooni.



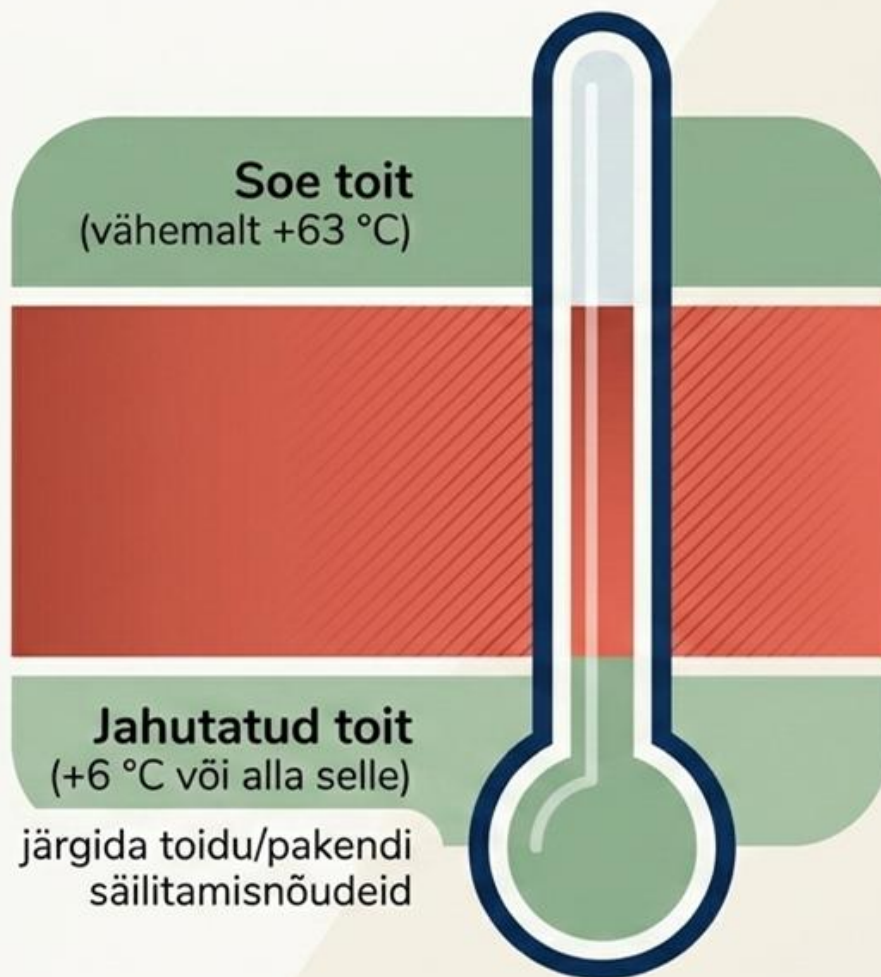
Väiksem kogus
serveeritakse

Vajadusel juurde



Nii jääb rohkem
toitu puutumata,
kontrollitud
tingimustesse ja
on võimalik hiljem
ohutult ümber
jagada.

Temperatuur – toiduohutuse kriitiline koht



Eelistatud lahendus
sooja toidu puhul:
kiire jahutamine
+6 °C-ni 1–2 tunni
jooksul või
kiiremini.



Toidukapp ei seisa enesekontrollist eraldi



Kes kapi eest vastutab



Mida sinna panna võib



Tingimused ja
temperatuuri
kontroll



Kuidas ja kui
sageli toimub
puhastamine



Mida tehakse
sobimatu või
riknenud
toiduga

Eraldi luba toidukapi jaoks vaja ei ole — lasteaed on juba toidukäitlejana arvel.

Vastutus ei kao hetkel, kui toit kappi jõuab



„Ära anna edasi toitu, mille ohutuses kahtled.“

Millal tuleb öelda „seda me kappi ei pane“?



Toit on olnud
serveeritud



Säilitamistemperatuur ei
ole olnud nõuetekohane



Toit on saastunud
(või saastumise kahtlus)



Pakend on kahjustunud
(ohustab toitu)



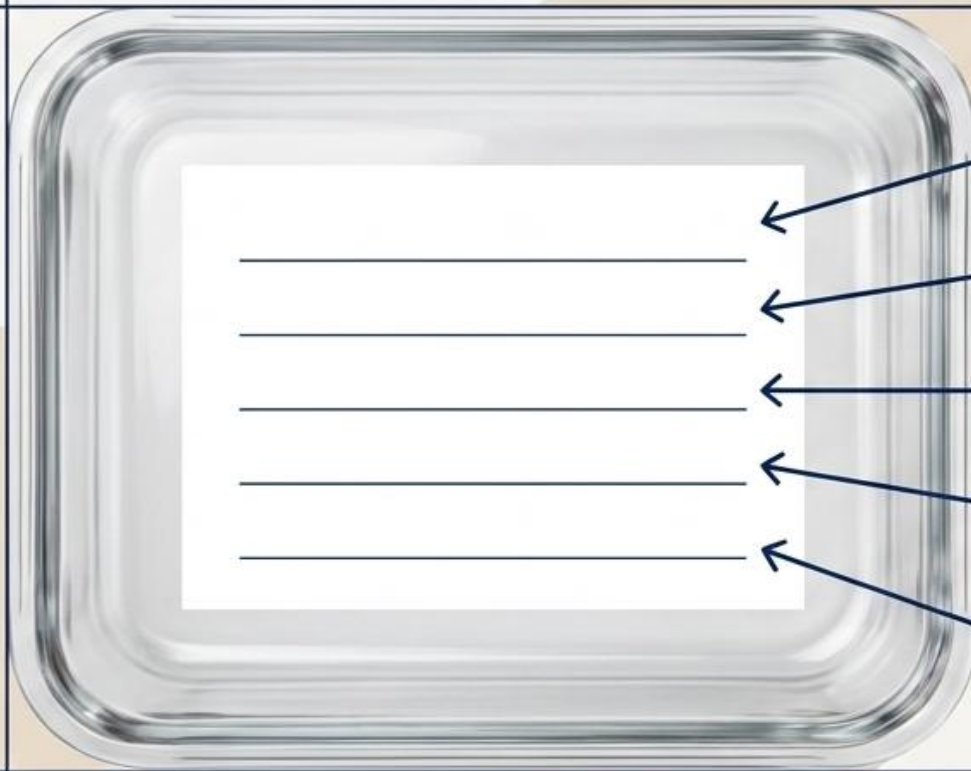
Puudub vajalik info
(nt allergeenid)



Toit ei vasta enam
ohutuse nõuetele

Toidu päästmine ei tohi tähendada riski ülekandmist tarbijale.

Toidu juurde peab jõudma ka vajalik info (Mida ütleme lapsevanemale?)



Mis toit see on

Millal see valmistati /
kui kaua säilitada

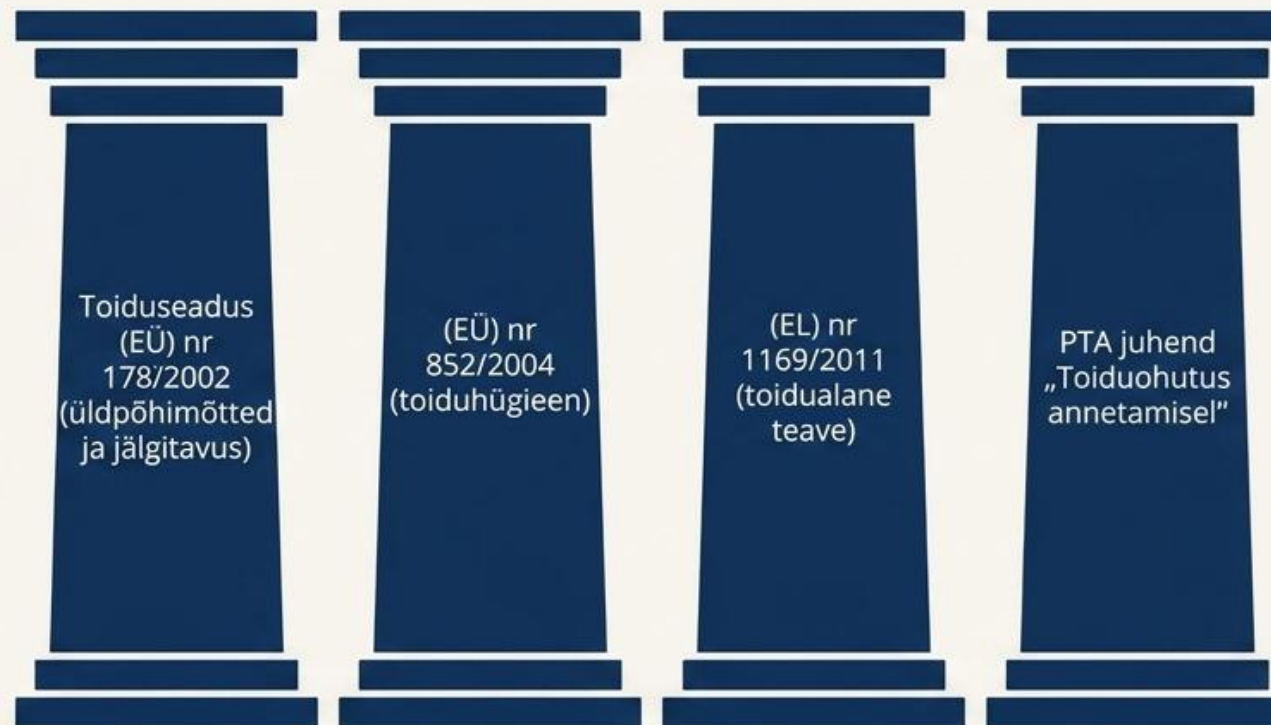
Kuidas seda säilitada

Kuidas seda tarbida

Allergeenid



Õiguslik raamistik: Toidukapp ei ole „erand“



Põhimõte: Toitu võib ümber jagada ainult siis, kui selle ohutus on tagatud.



„Kas serveeritud toitu võiks ka kappi panna?“

EI

Toitu, mis on lastele serveeritud või olnud lastele kättesaadav, ei tohi toidukappi ümberjagamiseks panna. Toidukapi mõte on päästa serveerimata ülejääk, mitte koguda kokku serveeritud toidu jääke.



Kolm asja, mida homsest meeles pidada

1 Serveeri targalt

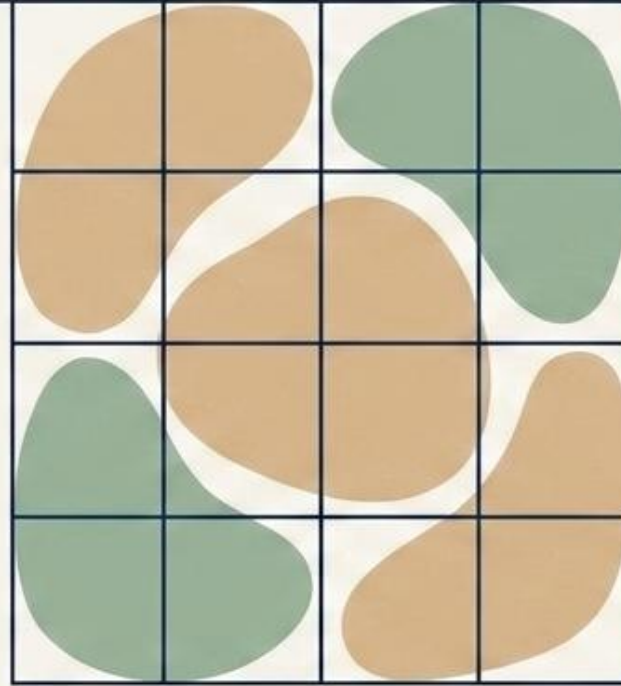
Väiksem kogus korraga → vajadusel juurde.

2 Kappi ainult serveerimata toit

Toit, mis ei ole olnud lastele kättesaadav.

3 Hoia ohutult

Õige temperatuur + puhtus + vajalik info + vastutaja.



**Vähem raiskamist, aga
mitte toiduohutuse arvelt.**

Küsimusi?

Mis edasi?

Kust saan kapi?

- Uurin võimalusi kogukonnalt
- Küsin tuge kohalikult omavalitsuselt
- Soetan kapi ise
- Annan oma huvist märku

Kuidas edasi?

- Saan juhtkonna nõusoleku ja leian eestvedaja
- Leian kapi ja sobiva asukoha
- Määran vastutaja ja panen paika süsteemi
- Koostan enesekontrolliplaani
- Teen teavitustööd kogukonnale

Toidukapp

Proovime alati toidukoguseid planeerida nii, et kõigil lastel saaks kõht täis ja midagi üle ei jääks. Vahel aga juhtub, et lasteaias on arvestatust vähem lapsi ja seetõttu jääb kokkade valmistatud hea ja kvaliteetne toit üle.

Kuidas toidukapp töötab?

- Toidukappi pannakse samal päeval lasteaias järele jäänud toit.
- Toitu võivad võtta kõik meie lasteaiapere liikmed - nii lapsevanemad kui töötajad.
- Purk või karp too puhatana tagasi - kasutame seda veel.
- Toidukapi korrashoiu eest vastutab lasteaed.

Kasuta toidukappi julgelt ja aita vähendada toiduraiskamist!

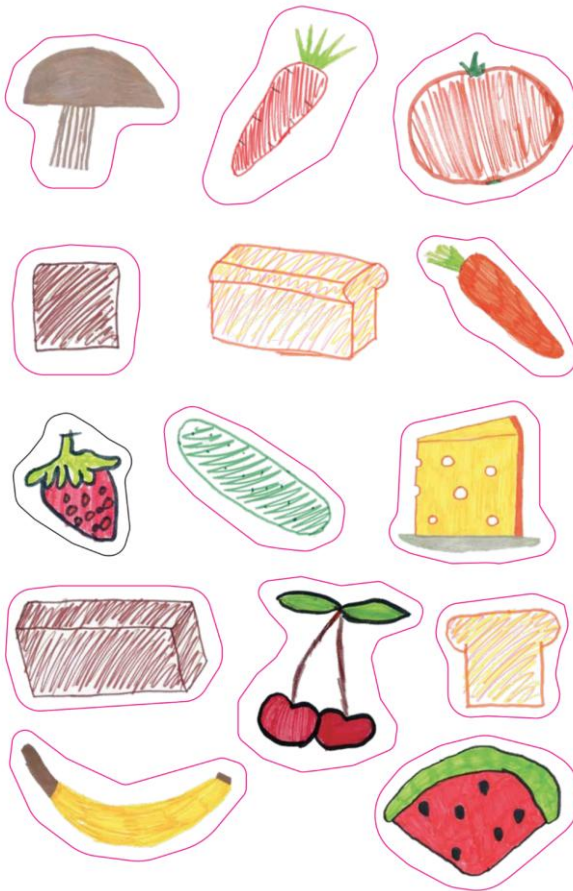


Rohkem infot lasteaedade toidukappide kohta - skaneeri QR kood.



Jagame toidukapile A4 infolehe ja magnetid

Kas leidub huvilisi joonistajaid?



Aitäh!



Jälgi facebookis
toidukappide tegemisi!

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



CIRCULAR ECONOMY

Change(K)now!

TOETAB

Projekti Change(K)now! ehk „Mõtteviisi muutus üleminekuks ringsetele lahendustele“ rahastavad Euroopa Liidu territoriaalse koostöö (INTERREG) Läänemere piirkonna programm ja Keskkonnainvesteeringute Keskus.

Katarina Papp ja Liina Kanarbik

Tagasiside



Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



CIRCULAR ECONOMY

Change(K)now!

TOETAB

Projekti Change(K)now! ehk „Mõtteviisi muutus üleminekuks ringsetele lahendustele“ rahastavad Euroopa Liidu territoriaalse koostöö (INTERREG) Läänemere piirkonna programm ja Keskkonnainvesteeringute Keskus.