

Sissejuhatus lihasektori kvaliteedikavade väljatöötamisse



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeringud
maapiirkondadesse

Kaie Laaneväli-Vinokurov
Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda
22.09.2021



Millest räägin?

Kuidas kujuneb tarbija ostuotsus?

- Peamised ostuotsust mõjutavad tegurid
- Kuidas tarbija ostuotsust mõjutada?

Kvaliteedikava eesmärk

- Kvaliteedikava majanduslik mõju
- Eesti liha kaubamärk

Näiteid

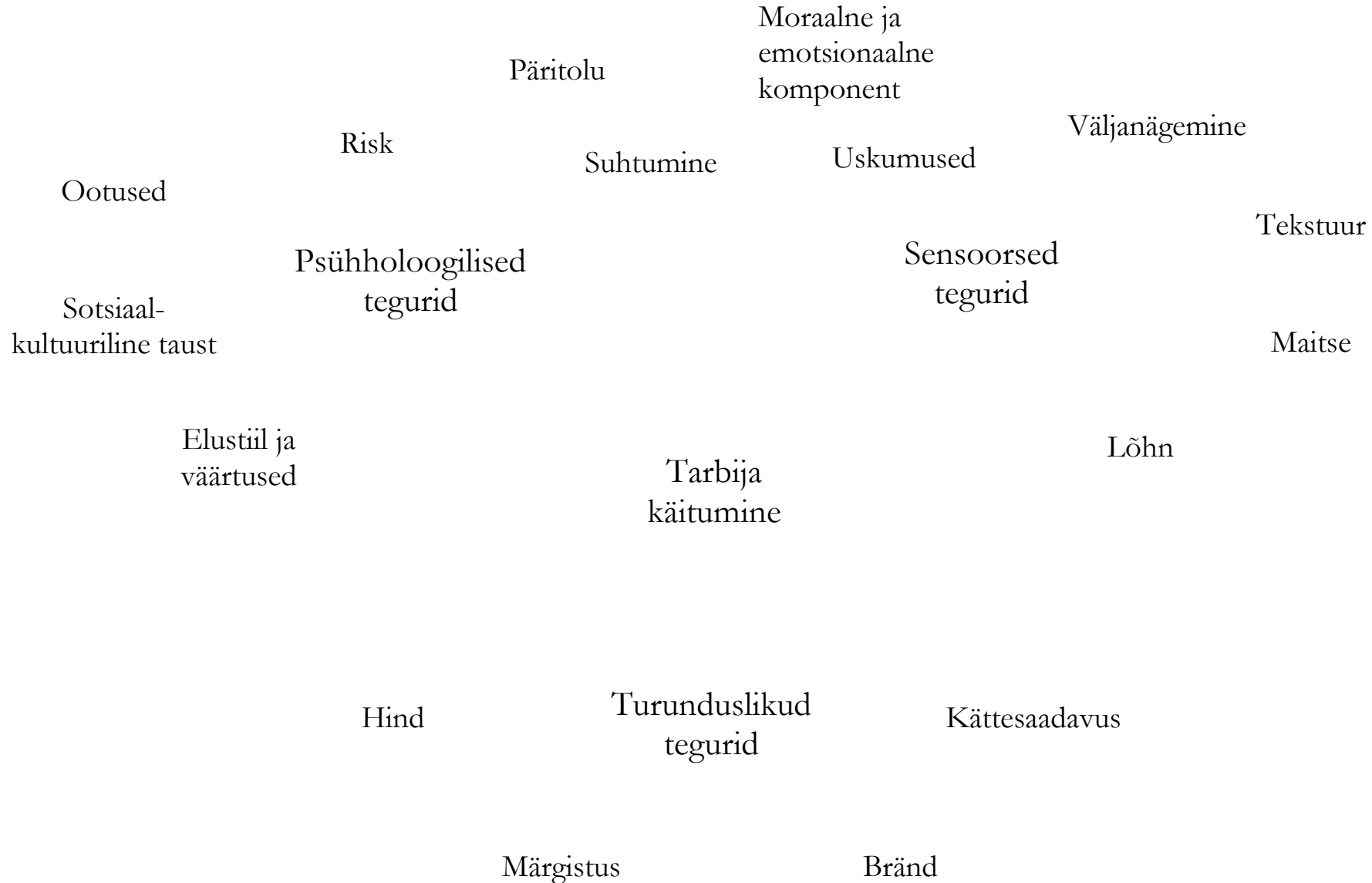
- Bord Bia (Iirimaa)
- Quality Meat Program (QMP) (Poola)

Arutelu

- Töögrupid
- Järgmised tegevused

Jack Bobo videopöördumine

Ostuotsust mõjutavad tegurid





Kuidas mõjutada tarbija ostuotsust

- Taga tarbijale piisavas koguses lihtsalt kättesaadavat infot teadliku otsuse tegemiseks:
 - Loomade heaolu, keskkonnastandardid, tootmisviis, sööt, ravimid jne
- Paku tarbijale soovitud kvaliteeti ning taga usaldusväarsus:
 - Kvaliteedikaval põhinev kaubamärk
- Koolita tarbijaid:
 - Koostöö spetsialistide, toitumisnõustajate ja kokkadega.



Kvaliteedikava eesmärk

- Luua usaldus kokkuostjas, töötlejas ja tarbijas, et kvaliteedikava alusel sertifitseeritud põllumajandusettevõttes toodetud liha vastab kõrgeimatele standarditele, sh kvaliteedi, loomade heaolu, toiduohutuse ja keskkonnakaitse standarditele;
- Tekitada ühtlase kvaliteediga kriitiline kogus toodet, mida on võimalik eksportida;
- Luua juurdepääs uutele turgudele;
- Luua eeldused eluslooma ja liha eest kõrgema hinna küsimiseks;
- Luua bränd, mida tarbija tunneb, usaldab ja tahab osta;
- Luua platvorm, et harida tarbijat, kes arvab, et liha on tervisele ning loomapidamine keskkonnale kahjulik.



Kvaliteedikava majanduslik mõju

- Kvaliteedikavades osalevate ettevõtjate majanduslikku kasu kvaliteedikava rakendamisest on Euroopas veel vähe uuritud;
- Tõendatud on, et loomade heaolu tõstmine parandab majandustulemusi;
- Kuigi kvaliteedikava rakendav tootja saab oma toote eest kõrgemat hinda, kasvavad kõrgendatud kvaliteedinõuetega ka tootmiskulud;
- Teatud turgudele on võimalik siseneda ainult tingimusel, et suudetakse tõendada oma tootmise kestlikkust;
- Ekspordiks on vaja mahtu, maht peab olema ühtlase kvaliteediga.

Näited

Bord Bia



2021. aastal on BordBia valitud Iirimaa mainekamaks kaubamärgiks

- Visioon: *Customers around the globe recognise that Irish food and drink is world-class; that it is high quality, distinctive, and made by a diverse range of creative producers from a unique and fortuitous island location.*
- Eesmärk: *Our purpose is to bring Ireland's outstanding food, drink and horticulture to the world, thus enabling growth and sustainability of producers.*



Sustainable Beef and Lamb
Assurance Scheme (SBLAS)



Sustainable Poultry Products
Assurance Scheme



Meat Processor Quality Assurance
Scheme (MPQAS)



Retail Butcher Assurance Scheme
(RBAS)



Sustainable Dairy Assurance Scheme
(SDAS)



Feed Quality Assurance Scheme
(FQAS)



Sustainable Horticulture Assurance
Scheme (SHAS)



Sustainable Egg Assurance Scheme
(SEAS)



Pigmeat Quality Assurance Scheme
(PQAS)

Sertifitseerimise taotlemine



1

- Kirjalik liitumisavaldus

2

- Eelaudit koos märkuste ning soovitustega

3

- Vigade parandus

4

- Järelaudit

5

- Sertifikaadi väljastamine



Bord Bia säästva veise- ja lambaliha tootmise kava (SBLAS)

Jätkusuutlikkus + kvaliteet

Sertifitseerimine:

- Nõuetele vastavust kontrollivad Bord Bia audiitorid;
- Ette teatamata kontroll vähemalt iga 18 kuu tagant;
- Kvaliteedikava sätestab **154 nõuet**, millest **9 on kriitilise tähtsusega**;
- Sertifitseerimiseks peaks ettevõtte täitma kõiki 9 kriitilise tähtsusega nõuet ning vähemalt 60% ülejäänud nõuetest.

Bord Bia säästva sealiha tootmise kava (PQAS)

Eesmärk:

- Sätestada parimad tavad tootmise tasandil;
- Rakendada ühtset süsteemi sealiha kvaliteedi tagamiseks ning jälgimiseks;
- Parandada ja ühtlustada tootmisstandardeid;
- Anda signaal jaekaubandusele ning tarbijale, et Bord Bia logo kandvad tooted on toodetud kõrgemaid standardeid järgides.

Sertifitseerimine

- Kriitilise tähtsusega nõuded peavad ettevõttes igal hetkel tädetud olema;
- Üldist laadi nõuete rikkumine tuleb kõrvaldada 2 kuu jooksul pärast rikkumise avastamist.
- Kvaliteedikava sätestab **175 nõuet**, millest **15** on kriitilise tähtsusega.



Valdkonnad, milles Bord Bia kvaliteedikavad nõudeid sätestavad

☐ Dokumentide säilitamine	☐ Loomade tervis ja heaolu
☐ Tootja ja töötajate pädevus	☐ Bioturvalisus ja kahjuritõrje
☐ Identifitseerimine ja jälgitavus	☐ Pidamisruumid
☐ Loomade ravimine ja haiguste ennetamine	☐ Transport
☐ Ostmine, kasutamine ja dokumenteerimine	☐ Keskkond
☐ Ladustamine ja utiliseerimine	☐ Personali tervis, ohutus ja sotsiaalne jätkusuutlikkus
☐ Looma sööt	☐ Üldised nõuded tootmisele
☐ Ostmine, kasutamine ja dokumenteerimine	☐ Nõuded tootmisruumidele
☐ Maakasutus	☐ Üldine hügieen
☐ Loomade majandamine	☐ Kemikaalide, pestitsiidide ja herbitsiidide kasutamine



Bord Bia kvaliteedimärk

- Kvaliteedimärk kui tõend, et toit on toodetud, järgides kõrgemaid standardeid ning klient teab, kust toit pärineb.
- Üle 80 000 kontrolli aastas;
- Kõrged standardid toituohutuse, keskkonna, loomade tervise ja heaolu kohta;
- Standardid avalikult kättesaadavad koduleheküljel.

Poola kvaliteetliha programm (QMP)

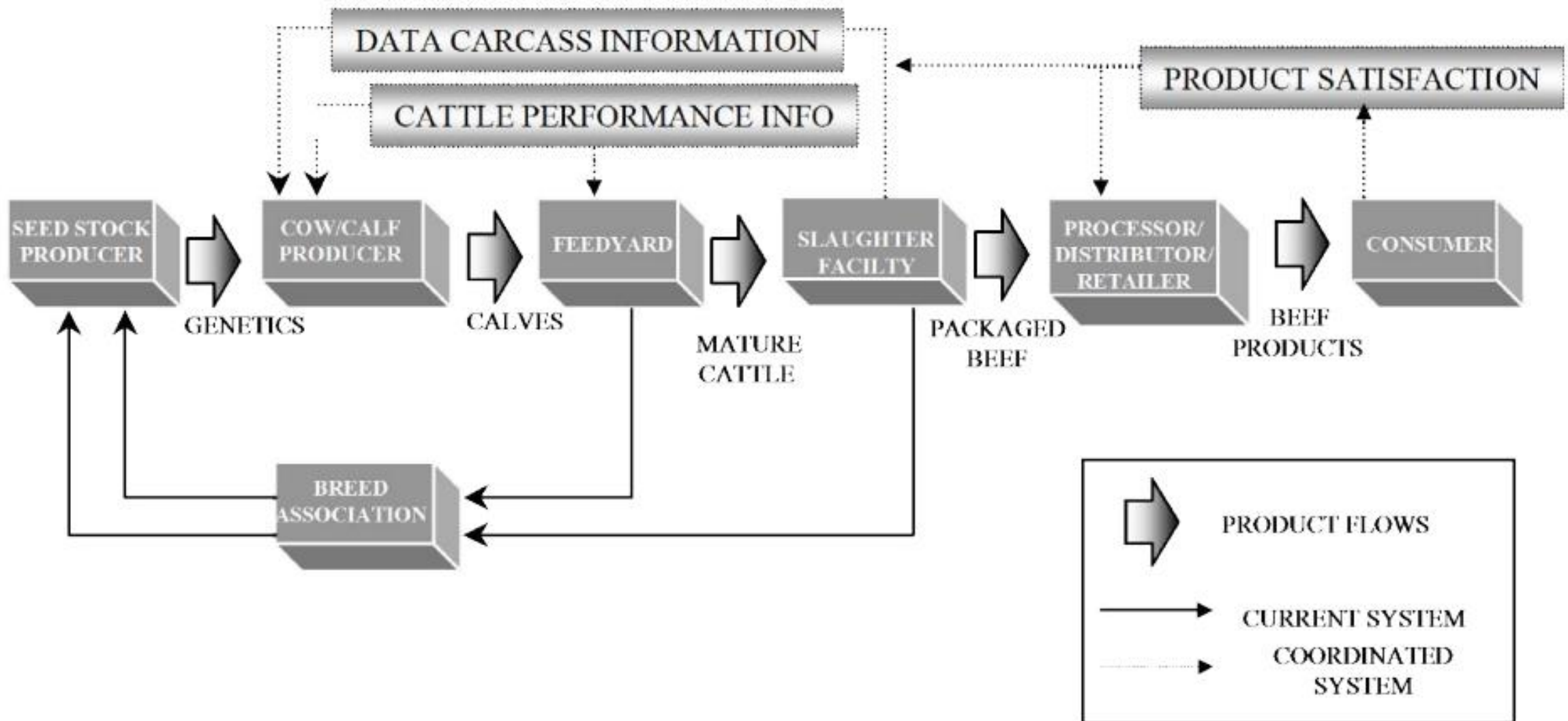
Elusveiste ja veiseliha kvaliteedikava, mille eesmärk on tagada veise rümpade kõrgem kaubanduslik kvaliteet ja veiseliha kõrgemakvaliteedilised kulinaarsed omadused.

Kvaliteedikava sätestab:

- Nõuded jälgitavusele;
- Töötlemisstandardid;
- Puhastus- ja hügieenistandardid;
- Kvaliteedisüsteemistandardid;
- Toote spetsifikatsiooni;
- Nõuded kontrollile ja sertifitseerimisele.



Poola kvaliteetliha programm (QMP)



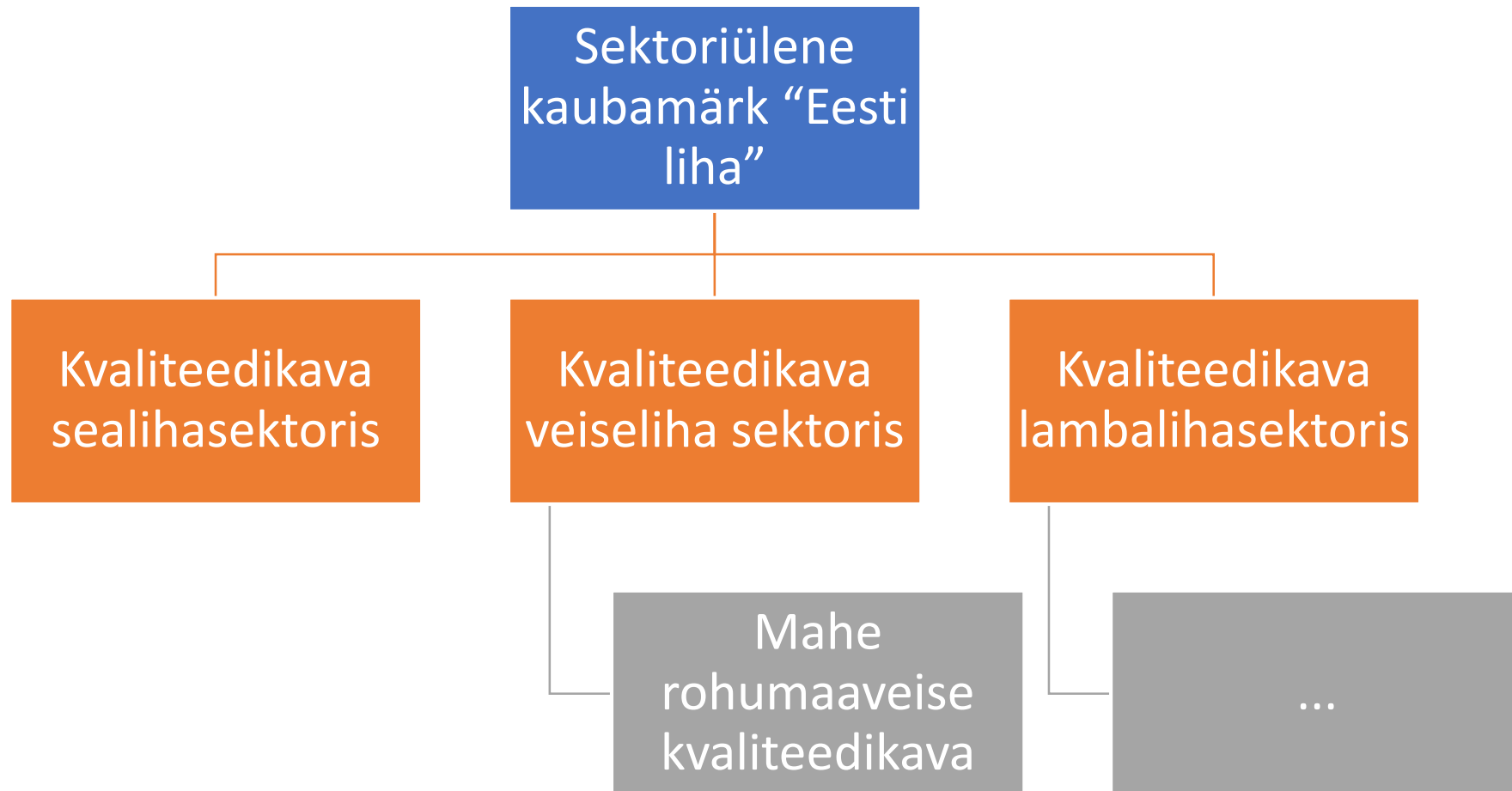


Poola kvaliteetliha programm (QMP)

- Kvaliteedikavaga liitus 12 tootjat, tänaseks rakendab kvaliteedikava 630 tootjat;
- Kvaliteedikava raames toodetakse ca 10 000t liha ca 35 miljoni euro väärtuses;
- Kvaliteedikavaga liitunud tootjad saavad tapamajas hinnapreemiat 25-50 senti rümba kg kohta;
- Tapamaja maksab hinnapreemiat, kuna
 - kvaliteedikava toode vastab turunõudlusele,
 - tarbija on nõus maksma kõrgemat hinda ning
 - töötaja soovib jätkata koostööd, mis tagab talle tarnekindluse ning järjepidevuse.
- Käimatõmbamise periood ca 5 aastat.



Kvaliteedikava ja kaubamärk “Eesti liha”



Arutelu

Järgmised sammud

- Kvaliteedikavade väljatöötamine
 - Moodustada sektoripõhised töögrupid. Töögrupi tuumik peaks kogu aeg sama olema.
 - 4.-5.oktoober põllumajandusettevõtte meeskonna ja kommunikatsiooni juhtimine.
 - Novembris: ühapäevane täiendkoolitus: Lihasektori kvaliteedikavade väljatöötamine I.
 - Detsembris: kahepäevane täiendkoolitus: Lihasektori kvaliteedikavade väljatöötamine II.
- Õppereisid Iirimaale Bord Biasse, (Poola?)
- Ümarlauad, arutelud, kohtumised ministeeriumi ja tarneahela teiste osalistega.



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse

Aitäh!