
TAIMSE TOIDU KASVAV TREND TOIDUTÖÖSTUSES



TAIMSE TOIDU TRENDIST ON ÜHA RASKEM MÖÖDA VAADATA

Viimased aastad on endaga toidusektoris kaasa toonud mitmeid erinevaid trende. Üks silmapaistvam neist on taimsete toodete ja toitumise üha kasvav levik poelettidel ja restoranide menüüdes. Põnevad, maitsvad ja tervislikud taimsed uudistooted leiavad üha tihedamini koha ostukorvis ning ajad, mil vaid taimetoitlased neid ostsid, on selgelt jäämas möödanikku.

Sellest lähtudes sündis 2018. aastal idee alustada Tallinnas rahvusvahelise toiduvaldkonna konverentsiga Food Innovation Summit. Konverentsi eesmärgiks on kaardistada seda globaalset taimse toidu kasvavat trendi ja tuua Eestisse toidusektori eksperdid üle maailma, kes ühe või teise nurga alt taimset toidu edendavad. 2018. aasta konverentsil oli esinejate nimekiri väga uhke – kõnelejaid oli USAst, UKst, Saksamaalt, Hollandist ja Eestist. Konverentsil osales üle 120 inimese erinevatest Eesti toidusektori ettevõtetest, aga ka kaugemalt – ettekandeid kuulama ja küsimusi küsima olid tulnud ka Soome, Saksamaa, Läti jt riikide ettevõtete esindajad, kes valdkonnal kätt pulsil soovivad hoida.

Food Innovation Summit kinnitas kannu juhtiva konverentsina taimse toidu valdkonnas Eestis. Loodame järgnevatel aastatel üha põnevamat konverentsiprogrammi pakkuda!



Kristina Mering

Food Innovation Summiti projektijuht

SISUKORD

1. Liha ilma loomatööstuseta:
kasumlik ettevõtetele, kasulik
kogu maailmale.....lk 3
2. Eesti toiduettevõtted:
taimne toit on investering
tulevikku.....lk 7
3. Puhas liha - toidutehnoloogia
tippsaavutus.....lk 10
4. Eesti teadlased valmistavad
taimedest liha.....lk 14
5. Taimne Teisipäev - uus ja
oluline tegija taimse toidu
kasvavas levikus.....lk 17



**LIHA ILMA
LOOMATÖÖSTUSETA:
KASUMLIK
ETTEVÕTETELE,
KASULIK KOGU
MAAILMALE**



Liha ilma loomatööstuseta: kasumlik ettevõtetele, kasulik kogu maailmale

Ühel inimesel üheksast ei ole tänapäeval piisavalt toitu. Arenenud riigi kontekstis võib selline arv näida jahmatav – puutume meie ju pigem kokku toiduraiskamise ning teistsuguste terviseprobleemideni viiva üleküllusega. Nälg ei ole aga sugugi vaid arengumaade probleem, vaid näpistab endiselt valusalt paljusid eestlasi, nagu ka teiste võrdlemisi heal järjel riikide elanikke. Maailma rahvastiku jätkuv kasv töötab seda probleemi vaid süvendada.

Kuidas toita ära 9 miljardit inimest, kes prognooside kohaselt aastal 2050 elus on? Põllumajandustoodangut lõputult suurendada ei saa, kuivõrd maakera loodusvarad on piiratud. Juba praegu maksame põllumajandussaaduste – iseäranis liha – eest liiga kõrget hinda keskkonna näol. Nii kliimamuutuste, reostuse, vihmametsade hävimise kui veevarude kahanemise tagant paistavad loomatööstuse kõrvad.

Mis oleks, kui tootmiskoguse asemel tõsta aga hoopis tootmise tõhusust? Loomsete saaduste tootmine on paratamatult võrdlemisi ebaefektiivne: taimne toit, mis võiks toita inimesi vahetult, tuleb esmalt loomadele sööta. Ühe kilokalori veiseliha tootmiseks kulub näiteks koguni 100 kilokalorit taimset toitu.

Selle kõige juures on lihatarbimine aga jätkuvalt tõusuteel. Iseenesest pole selles midagi imestada: liha on maitsev toit, mis koos ülemaailmse rikkuse kasvuga suuremale osale rahvastikust järjest kättesaadavamaks muutub. Palju on neidki, kes lihatarbimist keskkonna, loomade heaolu või inimkonna tuleviku nimel piiravad, kuid kõnekas üldine trend paneb mõtlema: kuidas jõuda ülejäänud inimesteni?

Tehnoloogiline areng teeb taimsed alternatiivid aina lihasarnasemaks ja ühes sellega ka aina enamatele inimestele huvipakkuvaks. On aga teinegi võimalus, mille puhul lihast üle ega ümber ei saa – ega peagi saama. Selleks on looma tüvirakuproovist kasvatatud “puhas liha”. Lõpptoode on täpselt seesama ahvatlev, rammus ja maitsev lihatükk, tootmisprotsess erineb aga kardinaalselt.



Toiduettevõtete jaoks on tegu täiesti uue ja potentsiaalselt äärmiselt kasumliku turuga. Uuringud viitavad taimsete valguallikate turu kiirele kasvule; puhtale lihale spetsialiseerunud ettevõtete hulk on vaid mõne aastaga kümnekordistunud. Uude tehnoloogiasse investeerivad isegi maailma suurimad lihatootjad, näiteks Tyson ja Cargill USA-s ning PWH Saksamaal. Lisaks tuleb rahastus riskikapitalifondidelt ja erainvestoritelt, nende seas miljardärid Bill Gates ja Richard Branson.

Osa tööstusest püüab loomulikult jääda vanade liistude juurde, ent pikas perspektiivis on kasulikum – ja kasumlikum – haaret laiendada ning loomse toodangu kõrval uuele tehnoloogiale võimalus anda. USA suurima linnulihaettevõtte Tysoni tegevjuht võtab innovatiivsete ettevõtete seisukoha kõnekalt kokku: “Kui liha on võimalik toota loomi kasvatamata, siis miks mitte?”





EESTI TOIDUETTEVÕTTED: TAIMNE TOIT ON INVESTEERING TULEVIKKU

Jaemüügi-, restorani- ja tanklakett - Food Innovation Summit'i paneeldiskussioonis osalenud ettevõtted esindavad toidusektori väga erinevaid tahke. Olerex Eesti suurima turuosaga tanklaketina pakub kiir- ja valmistoite, Rimi on äärmiselt laia taimsete toitude valikuga jaekett ning Vapiano rahvusvaheliselt tuntud restoranide võrgustik. Kõiki neid ühendab aga tulevikku vaatav rõhuasetus taimsetele toodetele.

Tarbijate huvi taimse toidu vastu kasvab

Rimi on tuntud jätkusuutlikkusele ja keskkonnahoiule panustava jaeketina, mis kahtlemata hõlmab ka järjest suuremat tähelepanu lihaalternatiividele. Rimi ostujuhi Margus Amori sõnul on taimsete toodete müüki võtmisele aga olnud ka äärmiselt teadlik ja strateegiline samm.

“Taimne toit on tänapäeval väga suur äri – see on nii-öelda uus normaalsus,” avaldas Amor.

“Kahe aastaga on Rimi taimsete toodete sortiment kolmekordistunud. Tagasiside klientidelt on olnud vägagi positiivne.”

Ka Vapiano turundusjuht Tarvo Jaansoo nentis, et viimase kolme-nelja aasta jooksul on restoranikett taimsetele alternatiividele varasemast tunduvalt enam keskendunud.

“Möödas on ajad, mil taimse valikuna sobis pakkuda vaid Kreeka salatit – tänase kliendi ootused on palju kõrgemad,” sõnas Jaansoo.

Ka Olerexi turundusdirektori Marko Lavingu sõnul leiab nende taimsest menüüst nii sooja toitu, salateid kui snäkke.

Taimsed tooted on osa pikaajalisest strateegiast

Uute toodete turuletoomine ei pruugi olla lihtne, tõdesid ettevõtete esindajad. Kui Vapiano pakub uusi roogasid enne püsimenüüsse võtmist testperioodi vältel, siis Rimi kui jaeketi puhul on olukord keerulisem: “Kui toode juba kümnetesse poodidesse laiali saadetud, on väga keeruline seda jälle müügist ära korjata,” tõdes Amor. “Innovatsioon kipub takerduma lühiajalise kasumi taha – kuid jätkusuutlikkuse tagamiseks on oluline ka pikem perspektiiv.”





Seesama pikem perspektiiv ongi põhjus, miks ettevõtted taimsele toidule suuri panuseid teevad. Lausa nii suuri, et tooteid, mida müüki võtta, kipub vähekski jääma. “Nõudlus aina kasvab, raskusi tekitab kohati hoopis pakkumise vähesus,” rääkis Rimi ostujuht Amor. “Ja ketina ootame tootjatelt rohkem uuenduslikke taimseid tooteid.”

Kas taimsete toodete müüki võtmisest võiks võita iga toiduettevõtte? Paneelis osalenud ettevõtete esindajad soovitasid kui ühest suust mitte minevikku pidama jääda, vaid hoopis haaret laiendada. “Taimsesse toitu tasub investeerida igal juhul,” kinnitas Olerexi turundusdirektor Laving.

Ka Amor soovitas eeskuju võtta maailma juhtivatest lihatootjatest, kes taimsesse toitu ning puhta liha tehnoloogiasse suurelt panustavad. “Ettevõttele tasub läbi mõelda, kust nende kasum tuleb ja kas see kasumiallikas ka pikemas plaanis jätkusuutlik on. Tänapäevane ärimudel võib juba peagi kasutuks osutuda – edukad on need ettevõtted, kes suudavad ja tahavad muutustega sammu pidada.”



PUHAS LIHA - TOIDUTEHNOLOOGIA TIPPSAAVUTUS

'Puhas liha', 'laboriliha', 'katseklaasiliha' - uus revolutsioon toidutööstuses, millest paljud on kuulnud, ent veel vähesed maitsta saanud. Juhtiva puhta liha ettevõtte Mosa Meat esindaja sõnul muutub see aga peagi: toode plaanitakse turule tuua juba lähiaastail.

Kui Mosa Meat'i kaasasutaja, farmakoloog Mark Post sai 2013. aastal ettepaneku hakata puhast liha välja töötama, ei olnud otsus sugugi kerge tulema. Vahetada edukas karjäär meditsiinivaldkonnas katseklaasiliha arendamise vastu – Posti jaoks oli see tõeline tööalane kannapööre, hüpe tundmatusse. Täna räägitakse Mosa Meat'i eduloost kõikjal ning ettevõtte on lubanud oma toote juba 2021. aastaks tarbijateni tuua.

Lihatükk, mis muudab maailma

Kahtlemata seondub traditsioonilisel meetodil toodetud lihaga mitmeid probleeme. Milleks meile aga alternatiiv puhta liha näol – võiksime ju lihtsalt kõik lihast loobuda ja taimetoitlasteks hakata? Mosa Meat'i esindaja Sarah Lucas seda siiski realistlikuks ei pea. “Liha menüüst väljajätmine nõuab väga paljudelt inimestelt muutust, milleks nad valmis ei ole,” tõdes Lucas. “Tehnoloogia areng annab aga võimaluse liha maitset edasi nautida, jättes seejuures seljataha klassikalise lihatööstuse probleemid.”



Puhta liha valmistamiseks võetakse elavalt loomalt väike tüvirakkude proov, kusjuures looma protsessi käigus ei kahjustata. Tüvirakud pannakse kasvama steriilsesse kasvukeskkonda, kus neist kasvab lihatoode. Seega ei ole puhta liha näol tegu asendustootega, vaid reaalse looma lihaga, mis kasvanud väljaspool looma ennast.

Suurel tootmisskaalal langeb ka hind

Esimene puhta liha burger, mida Mark Post 2013. aastal maailmale tutvustas, maksis ligi 300 000 dollarit.



Sellest ajast on hind sadu kordi langenud, paljuski tänu tootmisprotsessi tõhusamaks muutmisele. Petri tassid masstootmisesse ei sobi – suurel skaalal asendatakse need 25 000-liitriste bioreaktoritega.

Üle 80% tootmiskuludest moodustab aga rakkude kasvukeskkond, mille hinna langetamise nimel tehakse aktiivselt tööd. “Kui see õnnestub, siis võib puhta hind langeda tarbija jaoks tavatootega võrreldavale tasemele,” andis Lucas lootust.

Lihatööstuse seisukoht: oht või võimalus?

Lucase sõnul on toote turundus üks suurimaid väljakutseid: "Kui tarbija toodet ostma ei hakka, on meie pingutused asjata." Sageli peljatakse harjumatu tootmisprotsessi, pidades seda ebaloomulikuks. "Tarvis on aga vaid veidi selgitamist – puhta liha, aga ka traditsioonilise liha tootmise tagamaade kohta –, et need hirmud ületada."

Lihatööstuse esindajate hulgas jagunevad arvamused kaheks. Paljud uuendusmeelsed suurtootjad on otsustanud puhta liha tehnoloogiasse investeerida, nähes selles toidutööstuse vältimatut tulevikku. Leidub aga neidki, kes Mosa Meat'i ja teiste puhta liha ettevõtete edule piiri panna üritavad – lahtine on näiteks küsimus, kas puhta liha tooteid üldse lihatoodeteks nimetada lubatakse. Suurem osa lihafirmasid on siiski äraootaval seisukohal, jälgides enne lõpliku otsuse langetamist uue tööstusharu arengut.

Üks on kindel: tehnoloogilised lahendused puhta liha valmistamiseks on juba olemas – küsimus on nüüd vaid tootmise suurele skaalale viimises ja hinna langetamises. Jõudku puhas liha meie taldrikuile ühe, kahe või viie aasta pärast – hiigelsuur hüpe tulevikku on juba tehtud.





EESTI TEADLASED VALMISTAVAD TAIMEDEST LIHA

Toidutehnoloogilised saavutused ei ole sugugi vaid välismaiste tegijate pärusmaa. Eesti oma Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskus (TFTAK) töötab koostöös ettevõtetega välja põnevaid taimseid lihaasendajaid nii seentest, kaunviljadest kui isegi vetikatest.

Lihtsustatult öeldes kasutavad TFTAKi teadlased oma teadmisi selleks, et arendada välja paremaid toidutooteid - näiteks vähendada soola- või suhkrusisaldust ja suurendada valgusisaldust. Üheks konkreetseks tegevussuunaks on just taimsete toodete väljatöötamine.

Taimsed tooted kõigile, mitte vaid taimetoitlastele

“Eestlased tarbivad liha tunduvalt rohkem, kui tervislik oleks – see teadmine innustab maitsvaid taimseid alternatiive välja töötama,” tõi TFTAKi teadlane Mari-Liis Tammik välja põhjuseid, miks just taimsele keskendutakse. “Olulist rolli mängib ka see, et aina rohkem inimesi vähendab lihatarbimist, hakkamata seejuures päris taimetoitlaseks. See on ülemaailmselt aina kasvav liikumine.”

Tammiku kinnitusel on TFTAKi eesmärk luua taimseid tooteid kõigile – sihtrühm on palju laiem, kui üksnes taimetoitlased. “Olulisim on toidu hea maitse ja tekstuur. Kui suudame seda pakkuda, siis tunnevad väga paljud toote vastu huvi.”

Võimalusi on tohutult

Lihaasendajaid hakati välja töötama juba 1960ndatel – algselt soja- ja nisuvalgust, mida siiani kasutatakse. Toonased tooted polnud küll kuigi isuäratavad ja seega lihale võrdväärset alternatiivi ei pakkunud.





Tänapäeval on laialdaselt kasutuses tekstureeritud taimne valk. Lisaks maitsele ja tekstuurile on kasuteguriks selle pikk säilivusaeg, mistõttu kaob vajadus säilitusainete järele. Võimalusi on aga veelgi – soja ja nisu kõrval katsetatakse TFTAKis kõikvõimalike erinevate taimsete valguallikatega, näiteks kaer, kaunviljad, seemned ja isegi vetikad.

Tootearendusalane koostööpartner Eesti ettevõtetele

Tammiku sõnul on taimsete toodete arenduses muidugi ka omad väljakutsed. “Paljud täna turul olevad tooted sisaldavad väga palju lisaaineid ja soola, mida oma arendustegevuses püüame vältida,” nentis ta. “Tegeleme ka taimsete piimade väljatöötamisega, mille puhul sageli on probleemiks madal kalorsus. Võimalusi aga on ning toodete kõrge toiteväärtus on kindlasti meie prioriteediks.”

Koostööst toidutehnoloogia asjatundjatega on kahtlemata võita kõigil toidufirmadel, kes soovivad tootearenduses pilgu tulevikku pöörata. Soome Valio on hea näide piimatootjast, kes loomsete piimade kõrvale vägagi eduka taimse liini lisanud – ning mitmed tuntud eesti ettevõttedki otsivad aktiivselt võimalusi taimseid tooteid valikusse lisada, kinnitas Tammik. Maitsvad ja toitainerikkad taimsed tooted sobivad iga ettevõtte valikusse – ja igapäevase toidulauale!

**TAIMNE TEISIPÄEV -
UUS JA OLULINE
TEGIJA TAIMSE TOIDU
KASVAVAS LEVIKUS**



Keskmine eestlane tarbib aastas 78,4 kg liha. Toitumisteadlaste kinnitusel on see kogus kaugel tervislikust – mida aga teha, et lihatarbimine väheneks ja annaks teed tervislikumatele eluviisidele?

Toitumine on teatavasti üks olulisemaid tervise ja heaolu mõjutajaid. Kas eestlaste praegused toitumisharjumused aga toetavad tervist? Food Innovation Summitil selle üle arutlenud nentisid, et kahjuks on tüüpilise toidusedeli mõju täna – vastupidi – hoopis tervist kahjustav.

Liigne liha viib haiguste ja ülekaaluni

Eestlase aastane lihatarbimine ületab tervislikku kogust ligi kolmekordselt, tõdes toitumisnõustaja Tuuli Taimur. Tervise Arengu Instituudi projektijuhi Änn Jõgi sõnul on sel tõsised tagajärjed. “Uuringud näitavad korrelatsiooni tarbitud liha koguse ja ülekaalu vahel. Pikemas plaanis toob liigtarbimine kaasa südame-, maksa- ja neeruprobleeme ning tõstab vähiriski.”

Probleemseim on just punane liha, mida, nagu selgus rahvastiku toitumise uuringust, ka kõige enam tarbitakse. Mehed söövad liha rohkem kui naised, samuti kasvab tarbimine kooskõlas rikkuse kasvuga.



Harjumusi on keeruline muuta

Harjumuse süüa palju liha ja vähe köögivilju saavad paljud kaasa juba lapsepõlvest. "Inimesed on suurte lihakogustega üles kasvanud ja täiskasvanuna on raske toitumises muudatusi teha," sõnas Taimur. "Üheks faktoriks on aga ka see, et kõigil on kogu aeg kiire. Toiduvalmistamiseks jääb vähe aega ja tihti süüakse käigu pealt töödeldud valmistoite, mille kalorsus on kõrge, toiteväärtus aga väga madal."



Lisaks napib inimestel teadmisi, kuidas köögivilju valmistada nii, et need lisaks tervislikkusele ka maitseelamust pakuksid. Kui liha maitsestama ja õigesti küpsetama on õppinud enamus, siis köögiviljadest on paljudel negatiivne nägemus.

Mitte "miks", vaid "kuidas"

Et taimset toitu atraktiivsemaks muuta, on tarvis inimestele näidata, et köögiviljadki võivad isuäratavad ja maitsvad olla. Just sellega tegeleb kampaania Taimne Teisipäev.

Taimne Teisipäev kutsub üles inimesi lihatarbimist vähendama. "Oluline ei ole niivõrd see, miks vähem liha süüa, vaid see, kuidas seda teha," rääkis kampaania algataja Kristina Mering. "Teeme muuhulgas koostööd restoranide ja toiduettevõtetega, et teha taimse toidu eelistamine inimestele võimalikult lihtsaks."

Olulised on selged ja strateegilised sõnumid, nõustus Taimur. "Peame muutma levinud arvamust, et tervislik toitumine on kallid või et taimne toit on mõeldud ainult taimetoitlastele." Änn Jõgi aga toonitas laste kui sihtrühma olulisust: "Lapsed peaksid juba varakult saama kaasa harjumuse tervislikult toituda ja vähem liha tarbida. Täiskasvanueas on juba välja kujunenud harjumustest raske vabaneda."

Ehkki eestlaste lihatarbimine püsib endiselt kõrgena, tõi möödunud aasta kaasa üllatusliku languse: aastal 2017 sõi eestlane keskmiselt 4 kg vähem liha kui aastal 2016. See pööre paremuse poole annab põhjust olla tuleviku suhtes optimistlik: ehk leiavad Taimne Teisipäev ja tervislikum toitumine juba peagi koha paljude eestlaste elus.







Nicole Rawling
Good Food Institute



Margus Amor
Rimi



Tarvo Jaansoo
Vapiano



Marko Laving
Olerex



Sarah Lucas
Mosa Meat



Mari-Liis Tammik
TFTAK



Tuuli Taimur
Rahvatervise Akadeemia



Kristina Mering
Taimne Teisipäev



Änn Jõgi
Tervise Arengu Instituut



David Pedersen
Proveg



Jacy Reese
Sentience Institute



Margot Arula
Taimne Teisipäev

Käesolevad tekstid põhinevad rahvusvahelise toidukonverentsi Food Innovation Summit 2018 ettekannetel, mis toimus Tallinnas 6. oktoobril 2018.

Tekstide autor on Taimse Teisipäeva kampaaniajuht Margot Arula.



food
innovation
summit
OCTOBER 6
TALLINN