



MTÜ Seto Küük arengukava

2023-2027



SISUKORD

1	SISSEJUHATUS.....	2
2	MTÜ SETO KÜÜK KUJUNEMINE JA SAAVUTUSED	2
3	SETOMAA TOIDUVALDKONNA SWOT	3
4	STRATEEGIA.....	4
4.1	Visioon 2030	4
4.2	Võtmevaldkonnad, eesmärgid, mõju indikaatorid.....	4
4.2.1	TURUNDUS	4
4.2.2	TOOTEARENDUS	5
4.2.3	KONKURENTSIVÕIME	5
4.4	Strateegia skeem	6
5	SEIRE JA HINDAMINE	6
6	TEGEVUSKAVA 2024-2027	8

1 SISSEJUHATUS

MTÜ Seto Küük arengukava on liikmete ja sidusrühmade kokkuleppe, mis suunas ja kuidas soovime Setomaal toiduvaldkonna arendamisega liikuda.

Arengukava koostamiseks viidi läbi kaks veebiküsitlust valdkonna ettevõtjate, asjaliste ja partnerite seas. Protsessi raames uuendati ühingu SWOT analüüs ja visioon, sõnastati uued eesmärgid ja mõju indikaatorid ning koostati tegevuskava koos tulemusnäitajatega. Dokument sätestab ka arengukava seire ja hindamise põhimõtted.

Kokku võttis arengukava koostamisest osa üle 50 inimese. Protsessi aitas juhtida ning dokumenti koostada ekspert Ivika Nögel (MTÜ Partnerlus). Arengukava koostamist rahastas KÜSK.

2 MTÜ SETO KÜÜK KUJUNEMINE JA SAAVUTUSED

MTÜ Seto Küük loodi 2017. aasta detsembris Setomaa piirkonna toiduvaldkonna ettevõtjate poolt eesmärgiga suurendada koostööd valdkonna ettevõtjate vahel ning sellega tagada liikmete ja seto kohaliku ning pärimustoidu edu.

Seisuga 30. juuni 2023 on MTÜs 30 liiget, neist 8 eraisikut, 2 FIET, 6 MTÜd, 13 OÜd ja üks KOV allasutus (Setomaa muuseumid). Organisatsiooni juhib 5-liikmeline juhatus ning palgaline tegevjuht.

Peamised koostööpartnerid piirkonnas on MTÜ Seto Käsitöö Kogo, Setomaa Liit, MTÜ Setomaa Turism, Setomaa Vallavalitsus. Koostööd tehakse ka teiste piirkondlike toiduvõrgustikega, eelkõige MTÜ Peipsimaa Kogukonnaköögi ja Võrumaa Talupidajate Liiduga (Uma Mekk).

MTÜ viie tegutsemisaasta jooksul on jõutud:

- laiendada liikmeskonda;
- saada rahastus Setomaa Programmist tegevjuhi palkamiseks;
- saada Piirveere Liideri rahastus projektile, mille tulemusena valmis eelmine arengustrateegia koos tegevuskavaga, viidi läbi tootearenduskoolituste programm ning õppereis Hiiumaale sealse kohaliku toidu traditsiooniga tutvumiseks;
- korraldada Seto Kostipäevi alates 2018. aastast (eelnevatel aastatel korraldas seda MTÜ Setomaa Turism). Seto Kostipäivä aastaring on osa Tartu 2024 Kogukonnaprogrammist;
- luua setokeelsed õppevideod traditsioonilise seto söögi valmistamisest;
- osaleda Mardilaadal (2018) ja TourEstil (2019) seto toitu tutvustava väljapanekuga;
- tutvustada seto sööki ja toidutraditsiooni Venemaal Petseris ja Novgorodis;
- koostada Seto Kuningriigi meistrite võistlustel osalevate toitade võistlusjuhendid ja korraldada Seto Kuningriigis seto toidu ala;
- korraldada mitmeid toidualaseid koolitusi erinevatel teemadel (nt sõir, hapusai, tordid, kuivatud kala ja värske kala, tatar jne);
- saada rahastus arengukava ja tegevuskava uuendamiseks KÜSKilt. Selle tulemusena toimusid 2023. a kevadel arenguseminarid ja veebiküsitlused.

3 SETOMAA TOIDUVALDKONNA SWOT

Küsitluse ning strateegiaseminaride tulemusena on valdkonna olulisimad tugevused, nõrkused, võimalused ja ohud sõnastatud järgmiselt.

TUGEVUSED	NÕRKUSED
<ul style="list-style-type: none">• Toidu pakkujate kvaliteet ja oskused on kõrged.• Piirkonnas on säilinud tugev kohaliku toidu traditsioon, teadmised ja oskused.• Säilinud on aiapõllumajandus ning isemajandavad talud.• Setomaa suurüritustel on kohal kohaliku toidu pakkujad.• Puhas ja tervislik kohalik (ja mahe) tooraine, sealhulgas metsade ja veekogude ressurs, on kättesaadav.	<ul style="list-style-type: none">• Kohalikud tooted ei ole tarbijale kergesti kättesaadavad.• Üle-setomaaline koostöö toiduvaldkonnas on nõrk.• Kohalikkude toorainet napib.• Toidu kasvatajad, tootjad ja valmistajad ei tee piisavalt koostööd.• Toidu tootjaid ning toidukohti ehk valmistoidu pakkujaid on Setomaal liiga vähe.• Puudub kohaliku toidukauba logistikasüsteem.• Toidusuveniiride, -toodete valik on väike.
VÕIMALUSED	OHUD
<ul style="list-style-type: none">• Suveperioodil on piirkonnas rohkelt suurüritusi.• Omavalitsuse ning üle-setomaaliste organisatsioonide toetus valdkonnale.• Setomaal on kasutada rohkelt mahedat põllumaad.• Võimalus osaleda suuremates toiduvõrgustikes, näiteks Toidutee.• Sõir pakub võimaluse kasutada geograafilise tunnuse tähist turunduses.	<ul style="list-style-type: none">• Väiketootjatele ebasoodsad muudatused seadusandluses või toetusprogrammides.• Maade müümisega hääbub traditsiooniline talupidamine kui elulaad.• Intensiivse põllumajanduse levik.• Metsade ülemäärase raiega kaovad metsaannid.• Majanduslik isoleeritus Venemaa suunalt.

Ülalmainitud asjaolusid arvestades kaaluti, kuidas saaks oma tugevusi võimendada, nõrkusi vähendada, võimalusi paremini ära kasutada ning ohte maandada. Selle analüüsi käigus jõuti järgmisele tulemusele:

1. Kasutades ära piirkonna tugevaid toidutraditsioone ning ürituste rohkest tõstame kohaliku toidu **tuntust ja kättesaadavust**.
2. Kasutades ära rikkalikku toidupärimust ning tugevdades koostööd laiendame **toidutoodete valikud** ning tõstame **tootjate konkurentsivõimet**.

4 STRATEEGIA

4.1 Visioon 2030

Strateegiaprotsessi käigus uuendati valdkonna visioon aastaks 2030.

- Traditsiooniline seto söök on Setomaa kodudes igapäevane. Siinsed elanikud ja asutused kasutavad kohalikke toorainet ning kohalikke toidutooteid.
- Kõikides piirkonna poodides on olemas seto toodete lett ning mitmetes paikades taluturulud.
- Seto toidutooted on nõutud ja kättesaadavad nii Setomaal kui ka väljaspool. Setomaa on Eestis ja rahvusvaheliselt tuntud mahepiirkond ning gastroturismi sihtkoht.
- Setomaa toidu kasvatajaid, tootjaid ja pakkujaid teevad omavahel tihedat koostööd.

4.2 Võtmevaldkonnad, eesmärgid, mõju indikaatorid

Lähema kümne aasta jooksul pühendub MTÜ Seto Küük sellele, et **Setomaal kasvatatud ja väärindatud tervislik toit oleks hinnatud ja tarbija jaoks kättesaadav ning kohalik toidupärimus oleks igapäevases kasutuses.**

Selle üldeesmärgi saavutamiseks on valitud kolm valdkonda, millele lähiaastatel keskenduda – turundus; tootearendus ja konkurentsivõime. Allpool toome ära nende valikute põhjendused, püstitatud lähieesmärgid ning tegevused, mis nendeni viivad.

4.2.1 TURUNDUS

Valdkonna eesmärk on **tõsta Setomaa pärimustoidu ja kohaliku toidu nõudlust ning suurendada kättesaadavust.**

Selleks on vaja teha tegevusi:

- suurendada koostöös partneritega ürituste arvu madalhooajal;
- tagada, et seto toidutootjad on üritustel esindatud ja nähtavad;
- turundada kohalikke toidutootjaid läbi turismipakettide.

Mõju indikaatoriks on Setomaa toiduvaldkonna ettevõtjate ja turismipakettide arv ning käibe kasv.

4.2.2 TOOTEARENDUS

Valdkonna eesmärk on **laiendada toidutoodete sortimenti, tõsta atraktiivsust ja kvaliteeti.**

Selleks on vaja teha tegevusi:

- Viia läbi tootearendusele suunatud õppepäevi ja nõustamist;
- Luua koduste tootmiskohtade juurde ka müügikohad;
- Talletada ja tutvustada kohalikku toidupärimust ning kasutada seda tootearenduses.

Mõju indikaatoriks on kohalike toidutootjate ning nende poolt pakutavate toodete arvu kasv, sh pärimusega seotud toodete kasv.

4.2.3 KONKURENTSIVÕIME

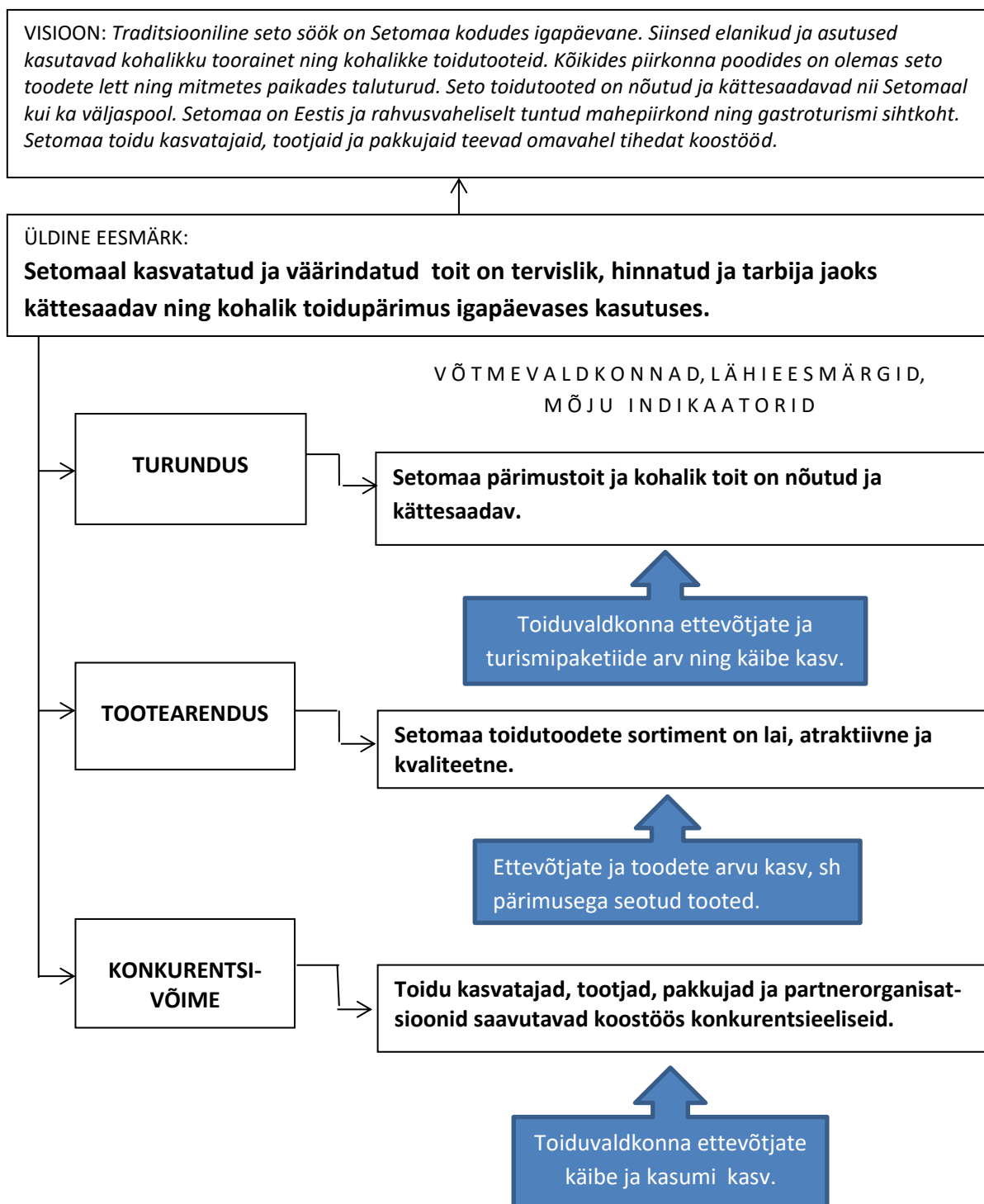
Valdkonna eesmärk on tõsta **toidu kasvatajate, tootjate, pakujate ning partnerorganisatsioonide koostööd saavutamaks konkurentsieeliseid ning kulude optimeerimist.**

Selleks on vaja teha tegevusi:

- Kaardistada kasvatajate, tootjate, pakujate vajadused, võimalused ja soovid.
- Tõsta kohalike toidukohtade konkurentsieelist läbi pärimuse ja pärimustoidu komponendi kasutamise.
- Toetada sõira tootjate võimalusi kasutada geograafilise tunnuse tähist turunduses.

Mõju indikaatoriks on Setomaa toiduvaldkonna ettevõtjate käibe ja kasumi kasv.

4.4 Strateegia skeem



5 SEIRE JA HINDAMINE

MTÜ Seto Küük võrgustiku arengukava seire aluseks on „Tegevuskava 2024-2027“ tulemusnäitajad, mida kogutakse jooksvalt projektide teostamise käigus ning koostatakse neist aastate kaupa võrdlus punktides, kus see on asjakohane. Kokkuvõtetest tehakse ülevaade MTÜ Seto Küük üldkoosolekul.

Arengukava teostamise mõju hindamise aluseks on peatükis 4.2 välja toodud mõjuindikaatorid, mille baastase fikseeritakse 2023 aasta jooksul ning täiendandmeid kogutakse kord aastas. Mõju indikaatorite muutust analüüsitakse uue arengukava koostamise käigus hiljemalt aastal 2027.

6 TEGEVUSKAVA 2024-2027

TEGEVUS/PROJEKT	SISU	PRIORI-TEETSUS	2024	2025	2026	2027	EESTVEDAJA(D), 4.5.2023 seminar	TULEMUSNÄITAJAD
1. Seto Kostipäevä aastaring	Tartu 2024 Kogukonnaprogrammi projekt, mis lisaks suvisele Seto Kostipäevale sisaldab sündmusi maaselitsa ja seto lihavõtete nädalatel. Madalhooaja üritustele tuleb veel luua ja teostada seto kalendripühi ja toidutraditsioone tutvustav formaat.	A					Ülle Pärnoja, Ingrid Kala, Sigre Andreson	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Osalevate toidupakkujate ja küllastajate arv kasvab (sealhulgas madalhooajal). ✓ 80% ettevõtjate rahulolu tagaside ankeedis on positiivne. ✓ 85% küllastajate tagasiside on positiivne.
2. Seto toidu esiletõstmine suurüritustel	Tegevus sisaldab seto toiduala korraldamist Seto Kuningriigis ja seto toidu esiletõstmist piirkonna teistel suurüritustel. Lisaks kohabrändingu alased koolitused, ühistrükis ja/või õppekäigud teistesse piirkondadesse.	A					Ingrid Kala, Inara Luigas, Epp Pikalev, Maikal Pikalev, Sirje Kruusamäe	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Osalevate toidupakkujate arv suurüritustel, koolitustel ja õppekäikudel kasvab. ✓ 80% ettevõtjate rahulolu kõrge.
3. Toiduvaldkonna turismipaketid, väiketootjate turundamine	Väiketootjate turundamine giididele ja koostöös giididega (toovad grupe kohale). Koostöös Setomaa giididega luua paketid, mis sisaldavad toiduõpitubasid ja kohalike tootjate-kasvatajate külastusi (sh toodete müük). Kahepäevased sisaldavad ka majutust.	A					Rutt Riitsaar	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pakettide arv 5. ✓ Küllastajate arv kahe aasta lõikes 500. ✓ Giidide tagasiside kinnitab klientide huvi.

4. Setomaa toidukasvatajate, -tootjate ja -pakkujate koostöö	Kaardistada piirkondade kaupa kõigi Setomaa toidukasvatajate ja -tootjate pakutav (koos mahtudega); samuti toiduvalmistajate vajadused. Seejärel viia osapooled kokku kohtumiste ning ringsõitude vormis.	A					Ülle Pärnoja, Margus Timmo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Kaardistuse tulemuste kokkuvõte. ✓ Kohtumiste arv 6 ja nendel osalejate arv 90.
5. Uute toidutoodete arendus	Praktiline koolitusprogramm neile, kes soovivad valmis saada uued müügikõlblikud toidutooted. Iseseisva tööna programmi raames sh kestvuskatsed laboris ning kujundatud pakendid. Projekti teise etapina luua kohaliku toodangu riikli kontseptsioon ja kujundus poodidesse.	B					Ülle Pärnoja, Rutt Riitsaar, Margey Roosimaa	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Programmi raames sündinud uudistoodete arv 12. ✓ 80% ettevõtjate tagasiside positiivne.
6. Koduse tootmise ja müügikoha loomine	Moodustada grupp inimestest, kes soovivad endale kodustesse tingimustesse vormistada koduköögi-tootmise. Ühiselt läbida PTA paberimajandus. Seejärel nõustada kodus tootjaid / pakkujaid müügikoha loomisel, et see oleks külalistele atraktiivne ja kutsuks ostma.	B					Jaana Novikov, Margey Roosimaa, Maikal Pikalev	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Osalevate tootjate ja loodud müügikohtade arv 10. ✓ 80% ettevõtjate tagasiside positiivne.
7. Sõiratootjate tugiprojekt	Toetada Setomaa sõirategijaid sõira geograafilise tähise tingimuste täitmisel, rakendamisel turunduses (sh eraisikud, nt Seto Kuningriigi sõirameistrid). Selleks suhelda ministeeriumiga ja uurida, mis võimalused selleks on. Teha selgitustööd sõira ja	B					Ingrit Kala, Maikal Pikalev	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Geograafilise tähisega sõiratootjate arv 10.

	kohupiimajuustu mõistete kasutamise osas.						
8. Seto pärimustoidu nimistu ja pärimustoitu tutvustava väljaande koostamine	Koostada seto pärimustoitude nimistu. Selleks koguda muuseumidest ja memmedeltaatidelt kokku seto toitude pärimus – retseptid ja valmistamise, säilitamise, hoiustamise info. Seejärel koostada seto pärimustoitude väljaanne.	C				Ülle Pärnoja, Inara Luigas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pärimustoidu nimistu (andmebaasi) olemasolu. ✓ Väljaande olemasolu. ✓ Lugejate tagasiside on positiivne.
9. Pärimustoit Setomaa toidukohtadesse	Viia läbi toidupakkujate küsitlus probleemide ja takistuste osas. Seejärel korraldada pärimustoidu koolitused ning järelnõustamine (sealhulgas setopärase keskkonna loomise teemal). Lisaks korraldada pärimustoidu pakkujatele ühisturundust.	C				Ülle Pärnoja	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pärimustoit pakkuvate toidukohtade arvu kasv 5 võrra.

