



Hea kokk, toitlustaja, toidutootja, toidupakkuja, toiduasjaline!

Juba kolmandat korda toimub Lõuna-Eesti Toidukonverents, 25. septembril Võrus. Miks Võru? Aga seepärast, et Vana-Võromaa on Eesti toidupiirkond 2019!

Seekordseks konverentsi teemaks on KOHALIK TOIT TOITLUSTUSSE.

Eestimaal on nii palju toremaid väikeseid toidutootjaid-, pakkujaid, kelle toodang võiks palju enam jõuda meie toitlustussektorisse, sh kohvikutesse, restoranidesse, koolidesse, hotellidesse. Kas ja kuidas see on võimalik ja mida saame selleks teha. Nendele küsimustele proovib konverents vastava oma inspireerivate esinejate abil.

Konverentsi esialgne päevakava:

9.30 kohvipaus ja kogunemine

10.00 Sissejuhatus ja tervitussõnad – 15min

- **moderaator Ivari Padar**, maaelu edendaja, Võrumaa Talupidajate Liidu liige
- Tiit Niilo, Nopri talumeierei peremees
- Helen Vihtol, Eesti Peakokkade Ühenduse tegevjuht

10.15 **Eesti kohalik toit presidendi ja tema külaliste laual.** Taigo Lepik, Eesti presidendi peakokk

10.40 **Kohaliku tooraine kasutamise võimalused ja väljakutsed Võrumaa kohviku näitel.** Helina Viik, Suure Muna kohvik Haanjas

11.00 **Kohaliku ja maheda toidu kasutamine kooli toitlustuses.** Britt Vahter, MTÜ Rõuge Kool

11.20 Sirutuspaus

11.35 **Lõuna-Eesti väiketootjate toit Horeca-võrku - rõõmud ja mured.** Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik

11.55 **Projekti “Baltic Sea Food” raames väljatöötud ärimudeli tutvustus, mis aitaks piirkondlikel toiduvõrgustikel kohalikke toidutooteid tõhusamalt ja kuluefektiivsemalt turustada.** Eesti Maaeluministerium

- 12.15 Sissejuhatus grupitöodesse, gruppidesse jagunemine
- 12.25 Grupitööd
- 12.55 Lõuna
- 13.55 Grupitööde kokkuvõtted
- 14.25 **Vajalike oskuste ja teadmiste andmine põllumajanduslikele toidutootjatele uutele turgudele sisenemiseks ehk rahvusvahelistumiseks SUI-Food projekti raames.** Britt Vahter, TSENER, Võrumaa Kutsehariduskeskuse Puidutöötlemise ja mööblitootmise kompetentsikeskus
- 14.40 Saksa turistide toidueelistused reisisid Eestis. **Volker Röwer**, sakslasest giid, väikeettevõtja
- 15.00 **Maaturismi ettevõtetes kohaliku tooraine kasutamisest ja kohaliku toidu pakkumisest, hommikusöökide projekti edust!** Raili Mengel, Eesti Maaturism
- 15.20 Sirutuspaus
- 15.40 **Kohaliku tooraine kasutamise võimalused ja väljakutsed Tartu restorani näitel.** Andrus Vaht, Chez Andre
- 16.00 **Bocuse d'Or Europe 2020 Tallinnas – kuidas väikeetotjad sellest kasu saavad.** Dimitri Demjanov, Eesti Kulinaaria Instituut
- 16.25 Konverentsi kokkuvõtted
- 16.40 **Mõttevahetused, kokad kohtuvad tootjatega – energiapausiks laudadel Vana Võrumaa parimad maitset.**

Toimumiskoht: Kultuurikeskus KANNEL, Võrus (Liiva 13)

Konverentsi raames väikestel ja keskmistel toidutootjatel võimalus terve päeva vältel oma laudade taga esitleda oma tooteid.

Registreerimine ja täiendav info toidukonverentsi kodulehel:

<http://arinouandla.ee/toidukonverents/>

