

ECO_TAG POLIITIKA KÄSIRAAMAT

Euroopa ja rahvusvahelise poliitika seostamine
kulinaaria-alase kutsehariduse ja -koolituse
keskuste tegevusegas

ECO_TAG projekt

PROJEKTI NUMBER: 2022-1-ES01-KA220-VET-000085592

Financed by the Erasmus+ program of the EU



ECO_TAG

ACHIEVING SUSTAINABLE CULINARY CENTRES



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

SISUKORD

2

SISSEJUHATUS

4

ECO_TAG POLIITIKA KÄSIRAAMAT

6

PÕHIMÕISTED

9

ÜRO SÄÄSTVA ARENGU EESMÄRGID

14

JÄTKUSUUTLIKKUS JA GASTRONOOMIA

17

EL SÄÄSTVA ARENGU POLIITIKA

EL Rohekokkulepe

Talust toidulauale

Jätkusuutlikkuse pädevused

23

OPERATIIVSTRATEEGIAD

Kuidas saavad kokanduskoolid aidata kaasa rahvusvahelisele jätkusuutlikkuse poliitikale

32

LISAD

35

VIITED JA MATERJALID

SISSEJUHATUS

ECO_TAG PROJEKT

Kliimamuutused ja keskkonna halvenemine kujutavad endast ohtu Euroopale ja ülejäänud maailmale.

Seetõttu tehakse poliitilisel tasandil rahvusvahelisi jõupingutusi selle probleemi lahendamiseks ja sellest tingitud tagajärgede leevendamiseks, näiteks jätkusuutlike koolide keskkonnamärgiste abil.

Need märgised ei käsitle siiski HORECA-sektorile pühendatud kutsekoolide eripära, mis nõuab erikoolitust ja spetsiaalset säästva arengu sertifikaati.

Projekt ECO-Tag keskendub eriprobleemidele: kokanduse, gastronoomia, kulinaariakunsti, köögikorralduse ja toidlustusteenuste valdkonnas kutsekoolide vaatenurgast.

Eesmärgiks on käsitleda nende keskkonnamõju ja nende suhet toiduainesektoriga. See võimaldab arendada konkreetseid ja üldisi säästvaid pädevusi, muuta käitumist ja vähendada süsinikujalajälge.

ECO_TAG KONSORTSIUM



Hispaania: **Valencia Culinary Center** (peapartner)

Euroopa Komisjoni Erasmus+ programmi kaasrahastamisel.



PÄRNUMAA
KUTSEHARIDUSKESKUS

Eesti: **Pärnumaa Kutsehariduskeskus**



Itaalia: **Lula Consulting**



Sveits: **Fondation EFCoCert**



Leedu: **Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras**



Itaalia: **Scuola Centrale Formazione (SCF)**

SISSEJUHATUS

ECO_TAG PROJEKTI EESMÄRGID

Käsitleda keskkonnamõju ja suhteid toiduainesektoriga. See võimaldab luua konkreetseid ja üldisi säästvaid pädevusi, muuta käitumist ja vähendada süsinikujalajälge.

Projekti peamised eesmärgid on:



Jätkusuutlikkuse poliitika muutmine toiduainesektoris ja selle seos kutsehariduse ja -koolituse kvalifikatsioonidega (nt kokandus, gastronoomia) on kutsehariduse ja -koolituse õpetajatele kergemini mõistetav.



Koolitused eriteadmiste kohta jätkusuutlikkuse kohta kulinaariakeskustes.



ELi uue rohelise raamistiku rakendamine kutsehariduse ja -koolitus sektoris toiduvalmistamise ja gastronoomia valdkonnas, aidates kaasa haridussüsteemi uuendamisele ja ajakohastamisele.



Kulinaarkeskuste jõupingutuste kui ka osalejate poolt omandatud pädevuste valideerimine ja sertifitseerimine tänu projekti käigus välja töötatud sertifitseerimissüsteemile.



Teadlikkuse tõstmine jätkusuutlikkuse tähtsusest ja sellest, kuidas seda teistele edasi anda.

ECO_TAG POLIITIKA KÄSIRAAMAT

ECO_TAG-projekti esimene väljund on käsiraamat rahvusvahelise jätkusuutlikkuse poliitika kohta, keskendudes eelkõige nendele, mis on olulisemad HORECA-sektorile spetsialiseerunud kulinaariakoolidele/koolituskeskustele.

Käsiraamatu eesmärk on lühidalt selgitada nende poliitikate põhjendusi, seoseid rahvusvahelisel ja Euroopa tasandil ning rõhutada jätkusuutlikust erinevate mõõtmete vastastikust sõltuvust, võttes arvesse kõiki neid mõisteid kolledži/kooli/kutsehariduskeskuse seisukohast, mis koolitavad ja õpetavad tulevasi HORECA sektori töötajaid ja/või täiendavad juba selles sektoris tegutsevate spetsialistide pädevusi.

Jätkusuutlikkuse poliitika sidumiseks roheliste oskuste arendamisega antakse käsiraamatus ülevaade ELi rohelisest kompleksist, st Euroopa Komisjoni Teadusuuringute Ühiskeskuse (JRC) pakutud pädevusraamistikust, mis aitab õppijatel arendada teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis edendavad mõtlemis-, planeerimis- ja tegutsemisviise, mis põhinevad empaatial, vastutusel ning hoolivad meie planeedi ja rahvatervise eest.

POLIITIKAKÄSIRAAMATU SIHTRÜHM

ECO-TAGi poliitikakäsiraamat on adresseeritud järgmistele isikutele:

Konsortsiumis kulinaariakoolitust pakuvad organisatsioonid koolid ja kutsehariduskeskused, mis pakuvad kokandus- ja gastronoomia-alast koolitust, näiteks: toitlustamine, külalislahkus, toitlustusjuhtimine, toitlustamine, hotellijuhtimine jne.

Õpetajad, juhid, kokanduskoolide ja kutsehariduskeskuste töötajad, kes pakuvad koolitust HORECA-sektoris.

Teised sihtrühmad võivad otseselt või kaudselt kasu saada, näiteks:

õpilased/õppijad kulinaariakoolidest ja kutsehariduskeskustest, kes pakuvad koolitust HORECA-sektoris.

- gastronoomia majandussektoris osalejad, näiteks: restoranid, hotellid, baarid, kohvikud, söögikohad ja nende töötajad.



ECO_TAG POLIITIKA KÄSIRAAMAT

POLIITIKA KÄSIRAAMATU STRUKTUUR

Käsiraamat koosneb põhidokumendist ja 2 lisast.

Põhidokumendis esitatakse jätkusuutlikkuse põhimõisted ja peamised poliitikad rahvusvaheliselt kuni ELi tasandini, mis on põhiliselt seotud kutsehariduse ja -koolituse valdkonnaga HORECA /kulinaaria) sektoris, st:

Ühinenud Rahvaste Organisatsiooni (ÜRO) säästva arengu eesmärgid 2030, Euroopa roheline kokkulepe (see on ELi säästva poliitika üldine poliitikaraamistik),

- konkreetselt toiduainesektoriga seotud strateegia “Talust toidulauale”.

Uus ELi roheline raamistik on esitatud ka juhisenäitena jätkusuutlikkuse aspektide praktiliseks rakendamiseks haridusvaldkonnas.

Põhidokumendi teises osas esitatakse käsiraamatus mõned näited tegevusstrateegiate kohta, mida koolid ja kutsehariduskeskused saavad võtta ja/või integreerida oma õppekavadesse HORECA-sektori jaoks, et parendada oma organisatsioonide ja koolituspakkumise jätkusuutlikke omadusi. Need tegevusstrateegiad on koondatud alarühmadesse ja järjestatud vastavalt nende seosele säästva arengu eesmärkidega (1. kuni 17. säästva arengu eesmärkideni). Iga alarühma puhul on SDG koodi kõrval märgitud viide “Talust toidulauale” peamistele tegevuspunktile.

Põhidokumendi viimases osas on lingid [videotele](#), [allikatele](#) ja [viidetele](#), mis võivad aidata lugejal saada sügavamat ülevaadet teemast.

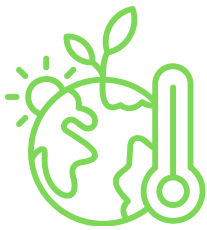


Poliitikakäsiraamat
sisaldab **2 lisa**:

Juhtumiuuringute kogumik, mis hõlmab erinevaid säästva arengu eesmärkidega seotud tegevusstrateegiaid ja Talust toidulauale peamisi tegevuspunkte; kogum sünoptilisi tabeleid, mille eesmärk on muuta nähtavamaks seosed erinevate poliitikadokumentide vahel ning nende ja analüüsitud juhtumiuuringute vahel.

PÕHIMÕISTED

GLOBALSED VÄLJAKUTSED



Kliima muutused



Bioloogilise mitmekesisuse vähenemine



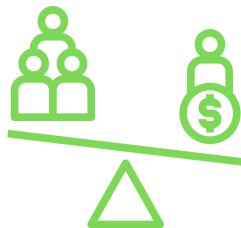
Toiduga kindlustatus, nälg ja rahvastiku kasv



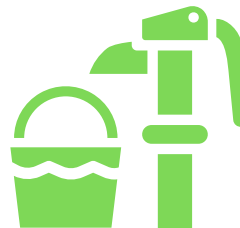
Majanduskriis



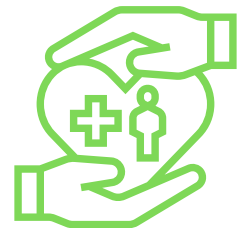
Energia kriis



Ülemaailmne sotsiaalne ja majanduslik ebavõrdsus



Juurdepääs toidule, veele ja muudele ressurssidele



Rahvatervis

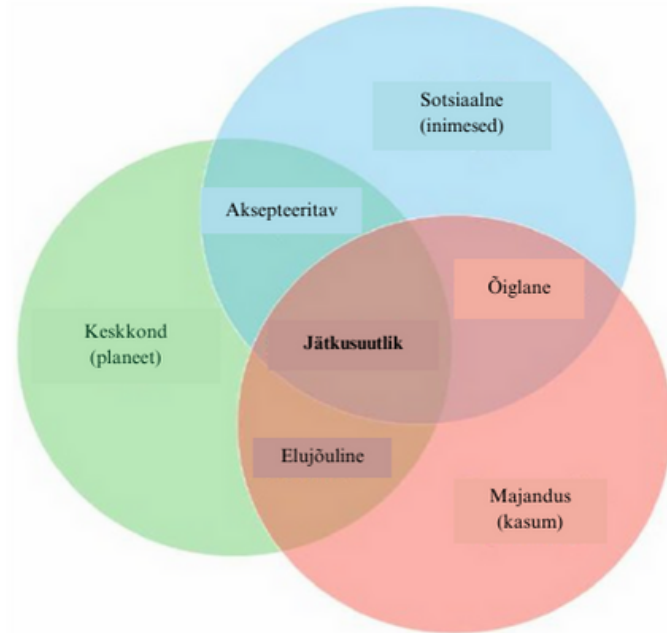
Vajalik on üleminek jätkusuutlikumale ühiskonnale.

PÕHIMÕISTED

MIS ON JÄTKUSUUTLIKKUS?

Jätkusuutlikkus seisneb praeguste põlvkondade vajaduste rahuldamises tulevaste põlvkondade vajadusi ohustamata, tagades samas tasakaalu majanduskasvu, keskkonnanaholduse ja sotsiaalse heaolu vahel.

Jätkusuutlikkuse kolm mõõdet- sotsiaalne, majanduslik ja keskkonna-koosmõju tulemus.



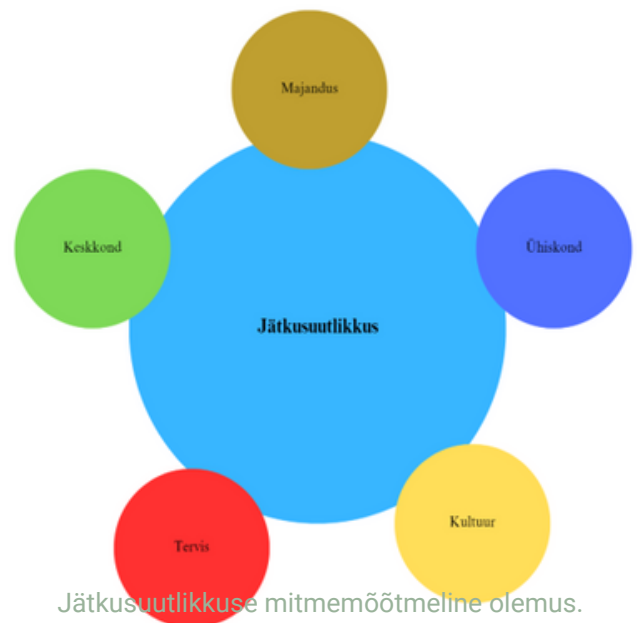
Jätkusuutlikkuse kolm mõõdet
Allikas: United Nations (1987)

MIS ON JÄTKUSUUTLIKKUS GASTRONOOMIAS?

Gastronoomia jätkusuutlikkus on mitmemõõtmeline.

Kõik mõõtmel on omavahel seotud.

Tervis ja kultuur on teised olulised mõõtmel.

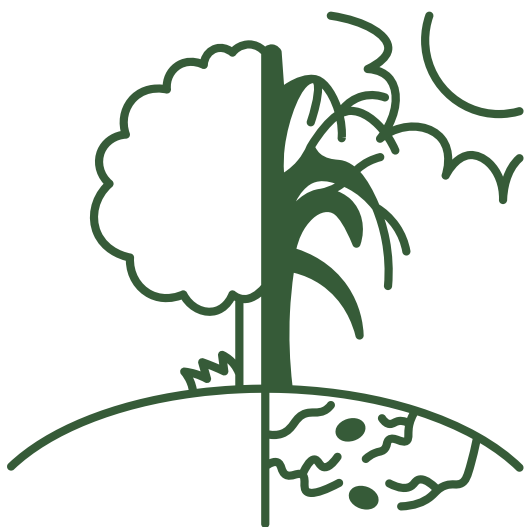


Jätkusuutlikkuse mitmemõõtmeline olemus.
Allikas: omalt poolt välja töödeldud

PÕHIMÕISTED

JÄTKUSUUTLIKKUSE SUUNAS: MÕNED PÕHIMÕISTED

- **Bioloogiline mitmekesisus:** loomade, taimede, seente ja isegi mikroorganismide, nagu bakterite mitmekesisus- moodustavad meie loodusmaailma. Kõik liigid ja organismid töötavad ökosüsteemides koos, nagu keerukas võrk, et säilitada tasakaalu ja toetada elu.
- **Ökosüsteem:** interakteeruvate organismide ja nende füüsilise keskkonna bioloogiline kooslus.
- **Toidusüsteemid:** omavahel seotud süsteemid ning protsessid, mis mõjutavad toitumist, toitu, tervist, kogukonna arengut ning põllumajandust.
- **Ringmajandus:** majandussüsteem, mille eesmärk on vältida jäätmeid ja saastet kogu materjalide elutsükli jooksul alates keskkonna kaevandamisest kuni tööstusliku ümberkujundamiseni ning lõpptarbijateni, rakendades kõiki kaasatud ökosüsteeme.
- **Kliimamuutus:** viitab pikaajalistele temperatuuride ja ilmastikumuutustele. Need nihked võivad olla loomulikud. Kuid alates 1800.a on inimtegevus olnud kliimamuutuste peamiseks tõukejõuks, peamiselt fossiilkütuste, nagu kivisüsi, nafta ja gaas, põletamise tõttu.



ÜHINENUD RAHVASTE SDGS

ÜHINENUD RAHVASTE ORGANISATSIOONI SÄÄSTVA ARENGU EESMÄRGID

Säästva arengu tegevuskavas 2030 aastani on kindel jätkusuutlikkuse eesmärk.

17. säästva arengu eesmärkides (SDG) on üleskutse, et kõik riigid tegutseksid ülemaailmses partnerluses.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Säästva arengu eesmärgid. Allikas: ÜRO (2017)

ÜHINENUD RAHVASTE SDGS

ÜHINENUD RAHVASTE ORGANISATSIOONI SÄÄSTVA ARENGU EESMÄRGID



"Euroopa Komisjoni Erasmus+ programmi kaasrahastamisel



„Kaotada nälk, saavutada toiduga kindlustatus ja täisväärtuslikum toitumine ning toetada kestlikku põllumajandust



"Tagada kõigile hea tervis ja heaolu kogu elukaare jooksul"



"Tagada kõigile kaasav ja kvaliteetne haridus ning toetada elukestva õpet "



"Saavutada sooline võrdõiguslikkus ning võimestada kõiki naisi ja tütarlapsi"



"Tagada puhas joogivesi, sanitaartingimused ja kestlik veemajandus"



"Tagada kõigile taskukohane, kindel, kestlik ja kaasaegne energia"



"Toetada kaasavat ja säästvat majandusarengut ja tööhõivet ning tagada kõigile inimväärne töö"



"Ehitada kohanev ja vastupidav taristu ning toetada kestlikku tööstuse arengut ja edendada innovatsiooni"



"Vähendada ebavõrdsust riikides ning riikide vahel"

ÜHINENUD RAHVASTE SDGS

ÜHINENUD RAHVASTE ORGANISATSIOONI SÄÄSTVA ARENGU EESMÄRGID



"Muuta linnad ja asulad kaasavaks, turvaliseks, kohanevaks, vastupidavaks ja kestlikuks"



"Tagada säästvad tarbimis- ja tootmisviisid"



"Tegutseda kiirelt ja otsustavalt kliimamuutuste ja nende mõjuga võitlemiseks"



"Kestliku arengu saavutamiseks kaitsta ja kasutada kestlikult ookeane, meresid ja mereressursse"



"Majandada kestlikult metsi, võidelda kõrbestumisega, peatada ja pöörata tagasi pinnase ja mulla degradeerumine ning peatada elurikkuse vähenemine"



"Kestliku arengu saavutamiseks toetada rahumeelseid ja kaasavaid ühiskondi, tagada kõigile õiguskaitse ning luua kõigil tasanditel tõhusad, vastutustundlikud ja kaasavad institutsioonid"



"Tugevdada kestliku arengu meetmete elluviimist ja elavdada üleilmset koostööd"

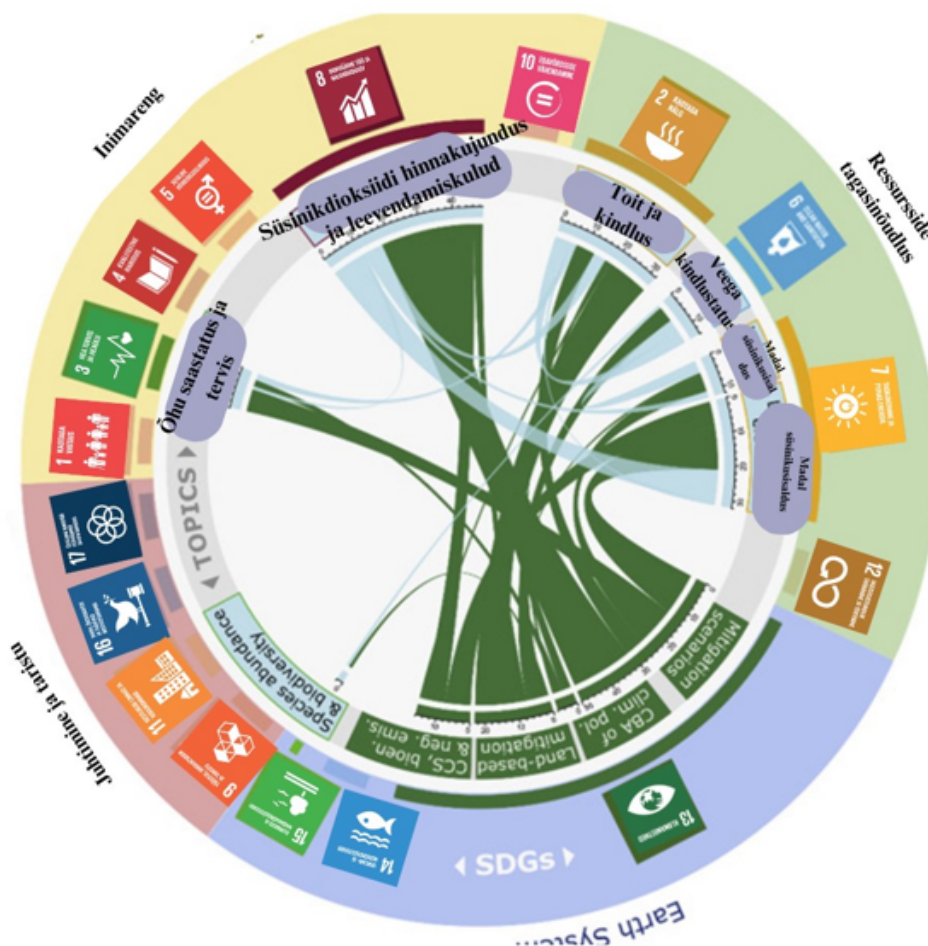


"Kultuuriruumi elujõulisus" (kasutusel vaid Eestis)

ÜHINENUD RAHVASTE SDGS

SDGS KOOSTOIMED

Kõik säästva arengu eesmärgid on omavahel seotud: see on terviklik kogum ülemaailmseid prioriteete ja eesmärke, mis on põhimõtteliselt üksteisest sõltuv on. Arengueesmärkide positiivsete ja negatiivsete vastastikmõjude mõistmine on võtmetähtsusega nende potentsiaali täielikuks ärakasutamiseks igal tasandil, ka seoses põllumajandus- ja toidusüsteemidega.



SDGde koostoime. Allikas: Soest et al. (2019)

ÜHINENUD RAHVASTE SDGS

SDGS SEOS TOIDUGA

Toiduainete tootmine ja turustamine on oma mõju tõttu jätkusuutlikkuse saavutamise teel otsustava tähtsusega. 2030 aasta tegevuskava määratleb seoseid toiduaine-tööstuse ja säästva arengu eesmärkide vahel, et luua kindel võrdlusalus jätkusuutlike põllu-majanduslike toiduainete tarneahelate loomiseks ja toetamiseks.



Kuidas toiduga varustamine on seotud ÜRO säästva arengu eesmärkidega. Allikas: FAO (2017).



Kuidas toit ühendab kõiki ÜRO säästva arengu eesmarke. Rools et al. (2019)

Majandusi ja ühiskondi tuleb näha kui biosfääri põimunud osi. Selline teadlikkus võib aidata leida tõhusaid strateegiaid jätkusuutlike toidusüsteemide loomiseks. Selles perspektiivis on olulised vahendid säästva arengu eesmärgid, mis toimivad teineteist mõjutades sünergias.

JÄTKUSUUTLIKKUS JA GASTRONOOMIA ROLL

MILLINE ON JÄTKUSUUTLIK DIEET?

Jätkusuutlik toitumine on mitme mõõtme ja strateegia koosmõju tulemus.

See hõlmab meetmeid, mis vajavad mitme tasandilist ja mitmeid sidusrühmi hõlmavat lähenemisviisi.

Gastronoomia võib anda olulise panuse säästva toitumise saavutamisse.

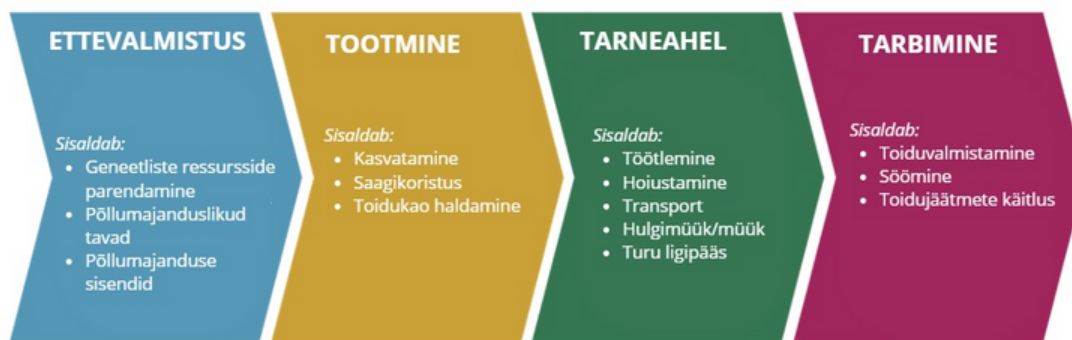


Küsimused, mida tuleb arvestada jätkusuutliku toitumise määratlemisel. Allikas: Garnett (2014).

JÄTKUSUUTLIKKUS JA GASTRONOOMIA ROLL

JÄTKUSUUTLIKKUS JA GASTRONOOMIA ROLL

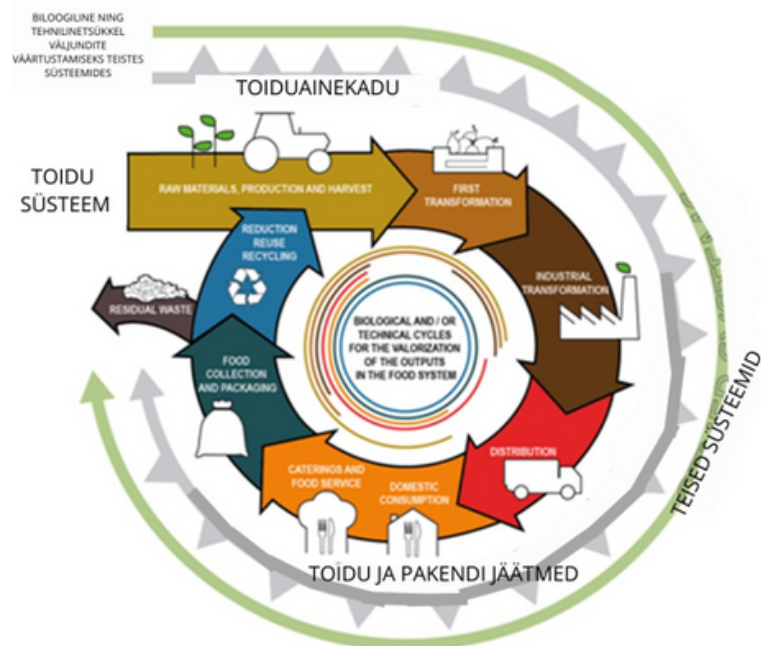
Toidusüsteemid koosnevad omavahel seotud etappidest ja protsessidest. Toitlustamine ja toiduteenused on põllumajandus- ja toiduahela viimane etapp.



Põllumajanduslike toiduainete tarneahelate etapid. Allikas: Kohandatud FAO (2019).

Toitlustus- ja toitlustusteenused võivad mängida **võtmerolli** jätkusuutlike toidusüsteemide loomisel ja tugevdamisel. Eelkõige võivad nad aidata otseselt **vähendada toidukaotusi** ning toidu- ja pakendijäätmeid, samuti luua ja edendada tarbijate ja töötajate säästvaid käitumismudeleid.

Toidujäätmete ja -kao nõuetekohane haldamine on oluline **ringmajanduse edendamiseks**.



Toiduainete tarneahel. Allikas: Fassio F., Tecco N. (2019) Circular Economy for Food.

JÄTKUSUUTLIKKUS JA GASTRONOOMIA ROLL

ÜRO MÄÄRATLUS: SÄÄSTEV GASTRONOOMIA

"Jätkusuutlik köök on köök, mis võtab arvesse, kust koostisosad on pärit, kuidas toit on kasvatatud, kuidas jõuab see meie turgudele ning lõpuks meie taldrikule."



JÄTKUSUUTLIKU GASTRONOOMIA PÄEV

ÜRO Peaassamblee võttis 21. detsembril 2016 aastal vastu oma resolutsiooni A/RES/71/246 ja nimetas 18. juuni rahvusvaheliseks säästva gastronoomia päevaks. Otsuses tunnustatakse gastronoomiat kui maailma loodusliku ja kultuurilise mitmekesisusega seotud kultuurilist väljendusviisi.

Jätkusuutlik gastronoomia- hooajaliste koostisosade ja tootjate tähistamine, looduse ja meie kulinaarsete traditsioonide säilitamine- on täna olulisem kui kunagi varem.



United Nations

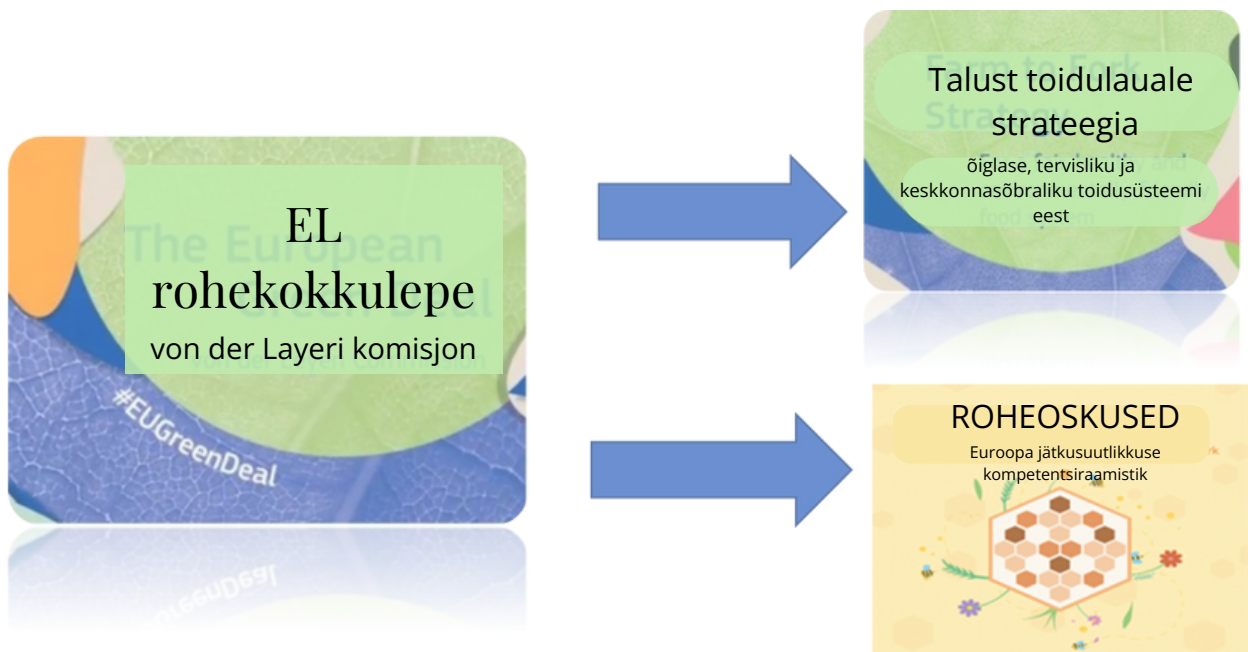
Sustainable Gastronomy Day
18 June



EL JÄTKUSUUTLIKUSE POLIITIKAD

TOIDU JA JÄTKUSUUTLIKKUSE VAHELINE SEOS: PEAMISED EL DOKUMENDID

Euroopa roheline kokkulepe (2019) on EL säästva arengu poliitika peamine viitedokument. Sellest lähtuvalt on välja töötatud veel kaks olulist dokumenti: „Talust toidulauale” ja „Roheoskused”.



EL ROHELINE KOKKULEPE



Euroopa roheline kokkulepe on lahutamatu osa EL komisjoni strateegiast, mille eesmärk on rakendada ÜRO tegevuskava 2030 ja säästva arengu eesmärgid.

See on uus kasvustrateegia, mille eesmärk on muuta EL õiglaseks ja jõukaks ühiskonnaks, kus on kaasaegne, ressursitõhus ja konkurentsivõimeline majandus, kus 2050. aastal ei ole kasvuhoonegaaside netoheitmeid ning kus majanduskasv on lahutatud ressursside kasutamisest.

Eesmärgiks on kaitsta, säilitada ja suurendada EL looduskapitali ning kaitsta kodanike tervist ja heaolu keskkonnaga seotud riskide ja mõjude eest.

EL rohelise kokkuleppe raames käsitletakse paljusid praeguseid keskkonnavalaseid, sotsiaalseid ja majanduslikke küsimusi ning probleeme.

Üks selle peamisi eesmärke on vähendada lenduvate orgaaniliste ühendite heitkoguseid.

Samuti sisaldab see eraldi osa, mis keskendub toidusüsteemide jätkusuutlikkus: strateegiale "**Talust toidulauale**".

EL ROHELINE KOKKULEPE: JÄTKUSUUTLIK TOIDUSÜSTEEM

EL rohelises kokkuleppes on esitatud jätkusuutliku toidusüsteemi määratlus:

"Euroopa toit on tuntud selle poolest, et see on ohutu, toitev ja kvaliteetne. Sellest peaks saama ka ülemaailmne jätkusuutlikkuse standard... Meie (EL roheline kokkulepe) antud strateegia aitab kaasa ringmajanduse saavutamisele.

Selle eesmärgiks on vähendada toiduainete töötlemise ja jaemüügisektori keskkonnamõju, võttes ette meetmeid transpordi, ladustamise, pakendamise ja toidujäätmete suhtes."

TALUST TOIDULAUALE

EL roheline kokkuleppe keskmes Talust toidulauale strateegia.



Selles käsitletakse jätkusuutlike toidusüsteemidega seotud probleeme ning erinevaid seoseid tervete inimeste, tervete ühiskondade ja terve planeedi vahel.

See on võimalus parendada elustiili, tervist ja keskkonda. Soodsa toidukeskkonna loomine, mis lihtsustab tervisliku ja jätkusuutliku toitumise valimist, toob kasu tarbijate tervisele ja elukvaliteedile ning vähendab ühiskonna tervisega seotud kulusid.

TALUST TOIDULAUALE TEGEVUSKOHAD

Talust toidulauale strateegia koosneb kuuest peamisest tegevuspunktist (2. jagu):

- 2.1. Jätkusuutliku toidutootmise tagamine
- 2.2. Toiduga kindlustatuse tagamine
- 2.3. Säästvate toiduainete töötlemise, hulgimüügi, jaemüügi, toitlustamise ja toitlustamise tavade stimuleerimine.
- 2.4. Säästva toidutarbimise edendamine ja ülemineku hõlbustamine tervislikule ja säästvale toitumisele.
- 2.5. Toidukao ja toidujäätmete vähendamine
- 2.6. Võitlus toidupettuste vastu toiduainete tarneahelas

TALUST TOIDULAUALE: JÄTKUSUUTLIK TOIDUSÜSTEEM

Strateegias "Põllumajandusettevõttest toidulauale" on esitatud jätkusuutliku toidusüsteemi määratlus:

"Üleminek jätkusuutlikule toidusüsteemile on võimalus parandada elustiili, tervist ja keskkonda. Soodsa toidukeskkonna loomine, mis lihtsustab tervisliku ja jätkusuutliku toitumise valimist, toob kasu tarbijate tervisele ja elukvaliteedile ning vähendab ühiskonna tervisega seotud kulusid... Üleminek jätkusuutlikule toidusüsteemile on ka suur majanduslik võimalus."

ROHEOSKUSED

Roheoskused vastavad Euroopa rohelise kokkuleppe eesmärkidele.



Eelkõige vastab see **kasvavale vajadusele, et inimesed parandaksid ja arendaksid teadmisi, oskusi ja hoiakuid, et elada, töötada ja tegutseda säästvalt.**

Roheoskused on säästva arengu pädevuste võrdlusraamistik. See annab õppijatele ühise aluse ja õpetajatele suuniseid, pakkudes konsensuslikku määratlust selle kohta, mida jätkusuutlikkus endast kujutab. **See on mõeldud elukestva õppe haridus- ja koolitusprogrammide toetamiseks kooskõlas säästva arengu eesmärgi 4 (kvaliteetne haridus) eesmärkidega.**

ROHEOSKUSED

Roheoskused koosnevad 12 pädevusest, mis on omakorda jaotatud nelja valdkonda:



1) Jätkusuutlikkuse väärtused:

- a) jätkusuutlikkuse väärtustamine,
- b) õigluse toetamine,
- c) looduse edendamine



2) Jätkusuutlikkuse keerukuse omaksvõtt:

- a) süsteemne mõtlemine,
- b) kriitiline mõtlemine,
- c) probleemide mõtestamine



3) Jätkusuutliku tuleviku kavandamine:

- a) tulevikualane kirjaoskus,
- b) kohanemisvõime,
- c) uurimuslik mõtlemine



4) Tegutsemine jätkusuutlikkuse nimel:

- a) poliitiline ametkond,
- b) kollektiivne tegevus,
- c) individuaalne algatus.

Seega osutatakse, et **jätkusuutlikkus on keeruline ja mitmemõõtmeline küsimus.**

ROHEOSKUSED

Mesilased esindavad pädevusi, mis on seotud valdkonnaga "**tegutsemine jätkusuutlikkuse nimel**": Mesilased tegutsevad nii üksikisikute kui ka kollektiivse organismina. Igal mesilasel on oluline roll koloonia toimimise tagamisel, samal ajal kui nad kõik töötavad koos sama eesmärgi nimel.

Lilled esindavad pädevusi, mis on seotud valdkonnaga "**jätkusuutliku tuleviku kavandamine**". Lilled toodavad vilju ja viljad seemneid, et elu saaks jätkuda.

Mesilaspesa esindab pädevusi, mis on seotud valdkonnaga "**jätaku-suutlike väärtuste kehastamine**": mesilaspesa kaitseb ja säilitab mesilasi.

Õietolm ja nektar esindavad pädevusi, mis on seotud valdkonnaga "**jätkusuutlikkuse keerukuse omaksvõtmine**": Õietolm ja nektar meelitavad mesilasi õitsengule ning mesilased transpordivad õietolmu õitselt õitsengule, kogudes samal ajal toitu oma mesilasperekonnale. Õietolmu, mesilaste ja õite vastastikune sõltuvus tagab nii taimede kui ka mesilaste ellujäämise.



EL SÄÄSTVA ARENGU POLIITIKA

VET ROHELISE ÜLEMINEKU JAOKS

Kutseharidus ja -koolitus annab õppijatele oskusi, mis toetavad nende isiklikku ja ametialast arengut. Sõltumata sellest, kas tegemist on noortega, kes alustavad oma karjääri, või täiskasvanutega, kes soovivad end täiendada või ümber õpetada, võimaldab kutseharidus ja -koolitus õppijatel kohaneda töömaailma muutuvate nõudmistega, sealhulgas rohelise üleminekuga seotud nõudmistega.

Roheline üleminek võib tuua kaasa mitmeid **täiesti uusi elukutseid**, kuid enamasti muutuvad olemasolevate elukutsete nõutavad ülesanded.

"Kvalifitseeritud tööjõud on selle elluviimise võti. Õiglus ja kaasamine peavad olema rohelise ülemineku lahutamatu osa, mis viib rohkem kvaliteetsete töökohtade loomisele."

Volinik Schmiti eessõna dokumendile "Kutseharidus ja -koolitus ning roheline üleminek: inspireerivate tavade kogumik" ("Kutseharidus ja -koolitus ning keskkonnahoidlik üleminek: inspireerivate tavade kogumik").

ROHELISE ÜLEMINEKU OSKUSED

Muutused tootmises ja teenuste osutamises nõuavad **kahte liiki oskusi**:

- **transversaalsed oskused**, nagu kohanemisvõime, õppimine, kuidas õppida reageerima keskkonnamuutuste kiirele ja ettearvamatule iseloomule, kriitiline mõtlemine, probleemide lahendamine, et leida võimalusi äriprotsesside jätkusuutlikkuse parendamiseks ja töötada välja asjakohased lahendused, meeskonnatöö ja koostööoskused, et lahendada mitme mõõtmelisi probleeme; neid oskusi saab rakendada kõigis ametites, nt energia säästmisel, ringlussevõtul ja ka keskkonnahoidlikuma mõtteviisi ja käitumise arendamisel; neid oskusi saab rakendada kõigis ametites, nt energia säästmisel, ringlussevõtul ja ka keskkonnahoidlikuma mõtteviisi ja käitumise arendamisel;
- **tehnilised oskused**, mis on spetsiifilised üksikutele ametitele, kus nad võivad aidata ületada oskuste puudujääke ja ebakõlasid. Neid oskusi on vaja uute toodete ja teenuste kavandamiseks ja pakkumiseks, mis on vajalikud kliimamuutuste mõju leevendamiseks või sellega kohanemiseks ning muude keskkonnamõjude vähendamiseks.

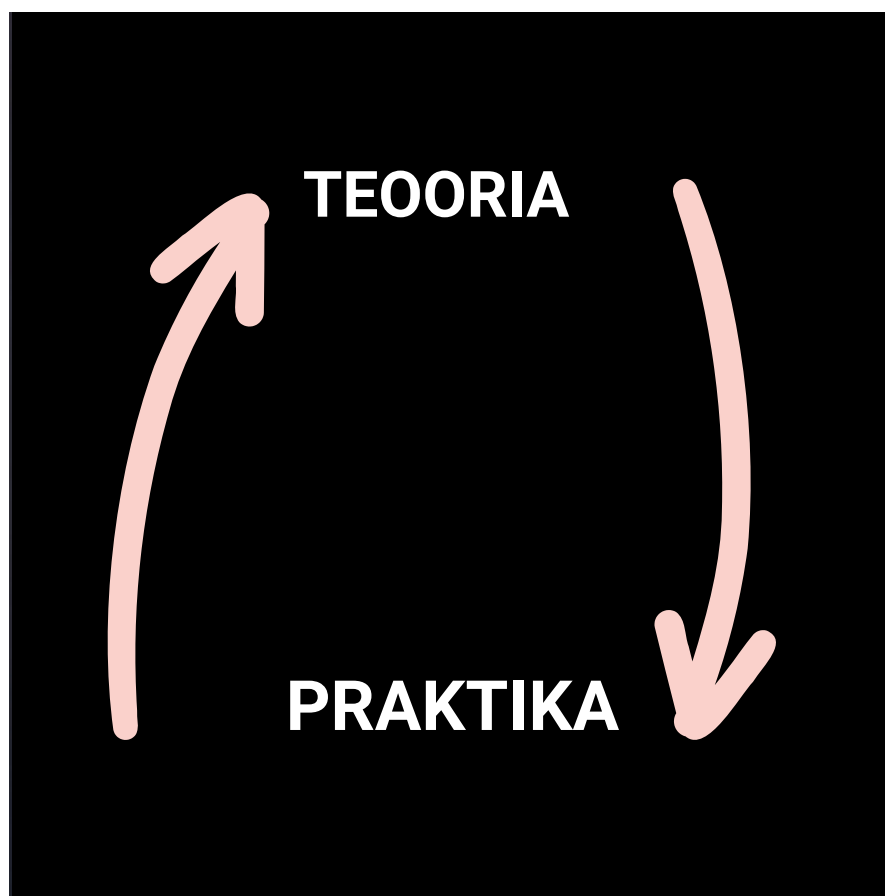
OPERATIIVSED STRATEEGIAD

TEOORIAST PRAKTIKANI: TEGEVUSSTRATEEGIATE MÄÄRATLEMINE

EL dokumendid pakuvad kindlaid kriteeriume jätkusuutlikkusele orienteeritud põllumajandus- ja toiduainesüsteemide kujundamiseks. FAO (ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsioon) ja ÜRO aruanded võivad samuti aidata määratleda erinevaid tavasid ja praktilisi lahendusi jätkusuutlikkuse tagamiseks.

Täpsemalt öeldes pakuvad need dokumendid poliitilist struktuuri, mida saab muuta tegevusstrateegiateks.

Kulinaariakoolid saavad tõhusalt kaasa aidata põllumajandus- ja toidusüsteemi jätkusuutlikkuse tagamisele.



OPERATIIVSED STRATEEGIAD

KUIDAS SAAVAD KOKANDUSKOOLID AIDATA KAASA RAHVUSVAHELISELE JÄTKUSUUTLIKKUSE POLIITIKALE

SDG 1 – 2.1, 2.2, 2.3 (Talust toidulauale)

- **Kohaliku majanduse edendamine ja toetamine:** piirkondlike ja kohalike toidusüsteemide toetamine, et luua töökohti ning säilitada ökosüsteeme, mis on kohalike kogukondade toimetulekuallikaks
- **Ebavõrdsuse vähendamine:** teadlikkuse suurendamine kohalikust ja ülemaailmsest ebavõrdsusest ning selle põhjustest (ebavõrdne vahetus, ebaausad tavad jne)
- **Rahvusvaheliste suhete ja maailmamajanduse tasakaalustamine:** teadlikkuse suurendamine majandusliku ja poliitilise võimu ebavõrdsusest globaalse põhja ja lõuna vahel
- **Kogukonna juhitud lühiajaliste tarneahelate edendamine:** kohalike ning vaeste kogukondade kaasamine toiduainete tarneahelatesse; osaluspõhine planeerimine; toiduainete tootmisega seotud kõrval tegevuste loomine ja edendamine (nt: toiduturism jne)

SDG 2 - 2.2, 2.5 (Talust toidulauale)

- **Õiglaste tarneahelate edendamine ja toetamine:** toetatakse piisavate ja teadlike hankevalikutega vastupidavaid põllumajandustavasid, mille eesmärk on põllumajanduslike ökosüsteemide säilitamine ning tarneahelas osalejate õigluse tugevdamine
- **Jäätmete vähendamine:** toiduainete parem haldamine, samuti "jätmete" mõiste ümbervaatamine (toiduainete täielik kasutamine tänu "arukatele" retseptidele)
- **Toiduainete ümberjaotamine:** madala sissetulekuga inimestele müümata toidu pakkumine turgudelt, supermarketitest või toiduteenistustest soodushinnaga või tasuta

OPERATIIVSED STRATEEGIAD

KUIDAS SAAVAD KOKANDUSKOOOLID AIDATA KAASA RAHVUSVAHELISELE JÄTKUSUUTLIKKUSE POLIITIKALE

SDG 3 – 2.2, 2.4 (Talust toidulauale)

- **Tervislik toiduvalmistamine:** tervisliku- toitumise ja koostisosade kasutamise edendamine (mahepõllumajanduslik tootmine, hooajatooted, piisavad puu- ja köögiviljade portsjonid...)
- **Eluhügieen:** tervislike harjumuste edendamine (hea uni ja kehaline aktiivsus, tasakaalustatud toitumine jne)
- **Töötervishoid ja- ohutus:** tervislike ja ohutute töötingimuste tagamine.
- **Keemiliste ohtude vältimine:** kooli- ja töökeskkonna tagamine ilma kahjulike keemiliste aineteta
- **Õuetunnid ja- klassid:** õuesõppe edendamine
- **Allergiliste reaktsioonide ja talumatuse kontrollimine:** toodetega seotud allergiliste reaktsioonide ja talumatuse kontrollimine

SDG 4 – 2.1, 2.3, 2.4 (Talust toidulauale)

- **Koostöö õpe:** koostöö ja meeskonnatöö kui peamised õppemeetodid/strateegiad
- **Jätkukoolitus:** täiendkoolituse stimuleerimine ja toetamine.
- **Jätkusuutlikkuse alane haridus:** teadlikkuse edendamine jätkusuutlikkuse sammastest ja multidistsiplinaarsusest (võime mõista eri valdkondade, mõõtmete ja funktsioonide vahelisi seoseid)
- **Koolitusprogrammid ja turuvajadused:** turunõuete täitmine tarbijate eelistuste ja kutseoskuste osas
- **Eluoskuste integreerimine haridusse:** õpitud teadmiste ja eluoskuste (kriitiline ja loominguline mõtlemine, tõhus suhtlemine jne) suurema integreerimise edendamine

OPERATIIVSED STRATEEGIAD

KUIDAS SAAVAD KOKANDUSKOOOLID AIDATA KAASA RAHVUSVAHELISELE JÄTKUSUUTLIKKUSE POLIITIKALE

SDG 5 – 2.1, 2.3 (Talust toidulauale)

- **Soolise eelarvamuse ja diskrimineerimise vastu võitlemine:** vastandumine igasugusele diskrimineerimistele, mis on seotud soo või seksuaalsete eelistuste ning seksuaalse orientatsiooniga
- **Naistele orienteeritud tarnijate toetamine:** selliste tarneahelate ja ettevõtete edendamine ning toetamine, kus naised on peategelased ja osalevad aktiivselt juhtimis- ja otsustusprotsessides
- **Nais õpilaste mõjuvõimu suurendamine:** sellise hariduskeskkonna edendamine ja toetamine, kus ei ole erinevusi mees- ja nais õpilaste vahel ja kus naised saavad vabalt oma potentsiaali väljendada
- **Perekonnaõiguste toetamine:** edendada ja toetada poliitikat, mille eesmärk on töö ning rasedus- ja sünnitus- ja perevajaduste ühitamine (rasedus- ja sünnituspuhkus, rahaline toetus jne)

SDG 6 – 2.1, 2.2 (Talust toidulauale)

- **Vee kui olulise ressursi käsitlemine:** teadlikkuse edendamine vee tähtsuse kohta, sealhulgas protsessid, mille eesmärk on tagada selle tõhus ja ohutu kasutamine (säästvad tavad, töötlemis- ja võimendustehnikad jne)
- **Sanitaartoodete ja -tehnikate mõju:** teadlikkuse edendamine sanitaartoodete ja -tehnikate kasutamisest ja koostisainetest; võimalikult vähe saastavate ja keskkonnasõbralike toodete valimine
- **Säästvate tavade edendamine:** vihmavee kogumise ning nende tehnikate rakendamine

OPERATIIVSED STRATEEGIAD

KUIDAS SAAVAD KOKANDUSKOOOLID AIDATA KAASA RAHVUSVAHELISELE JÄTKUSUUTLIKKUSE POLIITIKALE

SDG 7 – 2.1, 2.2, 2.3 (Talust toidulauale)

- **Energiasäästustrateegiad:** teadlikkuse edendamine toidu tootmise, säilitamise, ladustamise ja valmistamisega seotud energiatarbimisest (sh hall energia) ning energiasäästustrateegiate toetamine
- **Taastuenergia:** teadlikkuse edendamine taastuenergiatest ja nendel põhinevate säästvate tehnoloogiate (päikese- ja tuuleenergia jne) paigaldamise/kasutamise toetamine
- **Tõhusate ja arukate seadmete kasutamine:** valgusandurite, arukate elektripirnide, arukate termostaatide jne kasutamise ja rakendamise edendamine

SDG 8 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.5 (Talust toidulauale)

- **Töötajate õiguste austamine:** töötajate õiguste austamine, õiglase palga tagamine ning ohutu ja turvalise töökeskkonna edendamine kõigile töötajatele, sealhulgas võõrtöötajõule
- **Majanduslik tootlikkus:** mitmekesistamine, tehnoloogiline uuendamine ja innovatsiooni edendamine tootlikkuse suurendamiseks.
- **Jätkusuutlike kogukondade toetamine:** jätkusuutliku turismi toetamisele suunatud poliitika rakendamine, et luua töökohti ning edendada kohalikku kultuuri ja tooteid
- **Noorte tööhõive:** panus noorte tööhõive ülemaailmsesse strateegiasse ning rahvusvahelise tööorganisatsiooni ülemaailmse tööhõivepakti rakendamisse.
- **Töötamise järjepidevuse tagamine:** hooajatöötajatele püsiva sissetuleku loomisele suunatud poliitika toetamine

OPERATIIVSED STRATEEGIAD

KUIDAS SAAVAD KOKANDUSKOO- LID AIDATA KAASA RAHVUSVAHELISELE JÄTKUSUUTLIKKUSE POLIITIKALE

SDG 9 – 2.1, 2.3, 2.4, 2.5 (Talust toidulauale)

- **Teadusuuringud:** panustamine põllumajandus- ja toiduainesektori teadusuuringutesse, tõhustades toidu käitlemist ja valmistamist, tootlustuspraktikaid ja jäätmekäitlustehnikaid ning jagades parimaid olemasolevaid tavasid
- **Tehnoloogiline innovatsioon:** rakenduste väljatöötamine ja rakendamine tervisliku toitumise, säästvate harjumuste edendamiseks ning kohaliku toidu tootmise ja teenuste edendamiseks, samuti läbipaistvuse tagamine tarneahelates (nt plokiahelad); innovatsiooni ja mobiilsete tehnoloogialahenduste kasutuselevõtt kohalike toodete edendamiseks
- **Sotsiaalne innovatsioon:** uute ideede väljatöötamine ja jagamine, et edendada muutusi eluviisides ning tarbimis- ja tootmisviisides ja luua tõhusamaid ja õiglasemaid tarneahelaid

SDG 10 – 2.1, 2.2, 2.3 (Talust toidulaulale)

- **Ebavõrdsuse vähendamine:** soolise/kultuurilise/etnilise diskrimineerimise vastandamine töökohal ja piisava palga tagamine; õiglase töökeskkonna tagamine; võitlus ebaseadusliku töö vastu.
- **Õiglase tarneahela edendamine ja toetamine:** õigluse edendamine, jälgides üksikuid samme kogu tarneahelas, jälgides tarneahela kaubandustavasid ja valides kõige õiglasemaid võimalusi; toidu taskukohasuse tagamine, võttes arvesse tarbijate vajadusi ning pakkudes õiglast hinda.
- **Kasutajasõbralik dokumentatsioon:** kergesti loetavate dokumentide koostamine, pidades silmas inimesi, kellel on õpiraskusi või muid puudeid/vaegusi

OPERATIIVSED STRATEEGIAD

KUIDAS SAAVAD KOKANDUSKOOOLID AIDATA KAASA RAHVUSVAHELISELE JÄTKUSUUTLIKKUSE POLIITIKALE

SDG 11 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 (Talust toidulauale)

- **Säästvate toidustrateegiate edendamine:** energia säästmine (transport, ladustamine jne), orgaaniliste ainete ringlussevõtt/ taaskasutus, kohaliku säästva majanduse edendamine (kohalike tootjate ja toiduteenuste vaheline võrgustik)
- **Toiduainete ümberjaotamine:** riknemise vältimine, kasutamata või peatselt aeguva toidu laialijagamise/ kapillaarne jaotamine
- **Kogukonnaaiad:** kogukonnaaiad, mille eesmärk on toota kohalikku toitu ja edendada sotsiaalset koostööd; katuseaedade loomine hoonetel- toiduainete tootmiseks
- **Jätkusuutlike kogukondade toetamine:** maaturismi ja põllumajandusturismi edendamine, et luua töökohti ja majanduslikke võimalusi ning võidelda maapiirkondade tühjenemise vastu

SDG 12 – 2.1, 2.3, 2.4 (Talust toidulauale)

- **Keskkonna- ja toiduharidus:** teadlikkuse edendamine toiduainete ja toorainete ökoloogilise mõju kohta; suurema köögiviljade osakaaluga toitumise edendamine; looduslike sortide tunnustamine ja kasutamine; toidujäätmete kui ressursi ümbervaatanine
- **Säästev põllumajandus:** säästvamate tehnikate ja meetodite (mahepõllumajanduslik tootmine, agroökoloogia jne) edendamine ja toetamine.
- **Energiasäästustrateegiad:** tõhusate ja vähetarbivate seadmete ja tehnoloogiate rakendamine
- **Toiduainete ümberkujundamine:** kohaliku ja hooajalise toidu tarbimise edendamine, lühikeste tarneahelate loomine ja toetamine ning logistika optimeerimine
- **Vastastikused teadmised:** kohalike tootjate külastamine; õpilaste, tarbijate ja tootjate vaheliste tihedamate suhete edendamine (sh tootjate kaasamine kooliprogrammi)

OPERATIIVSED STRATEEGIAD

KUIDAS SAAVAD KOKANDUSKOOOLID AIDATA KAASA RAHVUSVAHELISELE JÄTKUSUUTLIKKUSE POLIITIKALE

SDG 13 – 2.1, 2.3 (Talust toidulauale)

- **Metsastamismeetmed:** metsade taastamiseks pühendunud tarnijate väljaselgitamine
- **Energiasäästustrateegiad:** tõhusate seadmete ja hästi isoleeritud hoonete kasutamine õppetegevuses
- **Paberivaba:** QR- koodiga menüü ja toidu tellimise automaatse süsteemi kasutamine
- **Ringkasutuselevõtt:** ringlusse võetud paberi kasutamine teabevahetuses.
- **Vähese heitega tarneahelad:** vähem heitkoguseid tänu lühikestele tarneahelatele ja tootmismudelitele, mis kasutavad vähem naftapõhiseid tooteid (orgaanilised väetised ja pestitsiidid)
- **Menüüstrateegiad:** hooajalise menüü väljatöötamine, milles on suuremad portsjonid köögivilju ja väiksemad portsjonid kõrge emissiooniga toiduaineid (nt. liha...)

SDG 14 – 2.1, 2.3, 2.4 (Talust toidulauale)

- **Plasti vähendamine:** orgaaniliste või 100% biolagunevate pakendite, nõude ja tasside kasutamine
- **Säästvate kalapüügitehnikate edendamine:** kalapüügi keskkonnamõju arvestamine ja teadlikkuse tõstmine; kalavarude säilitamisele suunatud vähese mõjuga tehnikate toetamine
- **Säästva vesiviljeluse edendamine:** säästva vesiviljeluse koostisosade ja toiduainete toetamine
- **Toitumise muutmine ja toidualane haridus:** kala ja karploomade tarbimise vähendamise edendamine taimepõhiste valkude või muude mereandide (nt. merevetikad) suurema tarbimise kasuks

OPERATIIVSED STRATEEGIAD

KUIDAS SAAVAD KOKANDUSKOOIDID AIDATA KAASA RAHVUSVAHELISELE JÄTKUSUUTLIKKUSE POLIITIKALE

SDG 15 – 2.1, 2.3, 2.4 (Talust toidulauale)

- **Keemiliste ohtude vältimine:** vähem saastavate või looduslike puhastusvahendite kasutamine
- **Säästva põllumajanduse edendamine:** säästva põllumajanduse ja loomakasvatuse meetodite edendamine ja toetamine, mis mõjutavad looduslikke ökosüsteeme vähem (mahepõllumajandus, agroökoloogia jne)
- **Omatootmis aiad:** isetehtud aedade ja kohaliku toidutootmise edendamine ja toetamine, et lühendada tarneahelaid
- **Toitumise muutmine ja toitumisalane haridus:** liha tarbimise vähendamise edendamine ning taimse valgu suurem tarbimine

SDG 16 – 2.1, 2.3, 2.5 (Talust toidulauale)

- **Õiglaste tarneahelate edendamine ja toetamine:** õigluse edendamine kogu tarneahelas teadlike hankevalikute kaudu, et soodustada läbipaistvust ja paremat käitumist.
- **Rahvusvaheliste suhete ja maailmamajanduse tasakaalustamine:** teadlikkuse edendamine ülemaailmsest ebavõrdsusest ning ebavõrdse vahetuse vähendamisele suunatud hankevalikute ja -strateegiate toetamine.
- **Globaalne toiduhaldus:** mõtlemine kohalikust ja globaalsest vaatenurgast, et edendada võrdseid võimalusi ja vältida toiduressurssidega seotud konflikte

SDG 17 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.5 (Talust toidulauale)

- **Partnerluse edendamine:** tootjate/sotsiaalsete ettevõtete/tarbijate ühenduste vahelise koostöö edendamine; tarbijate ja tootjate vaheliste otsesuhete soodustamine
- **Ülemaailmne toiduvalitsemine:** mõtlemine kohalikust ja ülemaailmsest vaatenurgast, eesmärgiga edendada toiduga seotud probleemide ja küsimuste (õiglased tarneahelad, säästev tootmine jne) üleilmset valitsemist

LISAINFO

KOKAD JA JÄTKUSUUTLIKKUS

Allpool on mõned lingid olemasolevatele jätkusuutliku gastronoomia kogemustele:

- <https://www.youtube.com/watch?v=B4FrvpdRfMw> (Kokk ja jätkusuutlikkus–EU)–EU)
- <https://www.youtube.com/watch?v=4iyAJkZiYKE> (Franco Alberti)
- <https://www.youtube.com/watch?v=QXtwUBEFQCE> (Porta Pазienza- former Pizzeria Masaniello, Bologna)
- <https://www.youtube.com/watch?v=9jNxFcRJKD0&t=152s> (Massimo Bottura, Modena)
- <https://www.youtube.com/watch?v=U1r-FqoCbH4> (Pietro Leemann, Milano)



Kas sa leiad teisi näiteid enda riigist?

LISAINFO

PÄRITOLUNIMETUSE MÄRGISTUSE TÄHTSUS EUROOPA KÖÖGIS

Paljud Euroopa tooted on registreeritud **geograafiliste tähistena**. See süsteem kaitseb konkreetsete toodete nimetusi nende ainulaadsete omaduste tõttu, mis on seotud nende geograafilise päritolu ja traditsioonilise oskusteabega.

Kvaliteedimärgise saanud Euroopa toodetel on alati ainulaadsed omadused. Need on iseloomulikud piirkonnale, kus neid kasvatatakse või valmistatakse, ja eelkõige on nad suurepärase kvaliteediga.

Toidu kvaliteedimärgised vastavad vajadusele suurema läbipaistvuse järele põllumajandus- ja toidusüsteemides ning on viimastel aastatel kogunud üha suuremat huvi kokkade ja toidlustusettevõtjate seas.

I2012. aastal võeti kasutusele järgmised kvaliteedikavad, et kehtestada ja kaitsta päritolunimetust või traditsioonilist tootmismeetodit:

- KPN (PDO in English (kaitstud päritolunimetus): selle kategooria toodetel on selge ja vaieldamatu seos tootmiskohaga. See tähendab, et kõik tootmisprotsessi aspektid, valmistamine ja töötlemine peavad toimuma konkreetses piirkonnas, mille suhtes kaitse kehtib
- Kaitstud geograafiline tähis (PGI in English): see märgis selgitab seost piirkonna ja toote nimetuse vahel. Vastupidiselt kaitstud päritolunimetusega toodetele, peab üks osa kogu protsessist (vähemalt üks etapp) toimuma piirkonnas, mille suhtes geograafiline tähis kehtib.



LISAINFO

ALTERNATIIVSED VALGUD

Alternatiivsed valgud saadakse muudest **allikatest kui tavapärastest loomsetest**, st taimsetest, mikroobi-, ookeani-, seene- ning putukapõhistest allikatest.

Euroopa tarbijad tunnevad üha **suuremat huvi** alternatiivsete valkude lisamisest oma toidumenüüsse kui elujõulise ning jätkusuutliku alternatiivi oma tavapärastele loomsetele toiduainetele. Tarbijate kasvav huvi selliste toodete vastu on ideaalne **tee jätkusuutlikuma ja tervislikuma Euroopa toitumise suunas**.



Et **muuta** valgurikast toitumist, võib toiduainetööstus **keskenduda alternatiivsete valguallikate** mitmekesistamisele ja uute atraktiivsete toodete väljatöötamisele, mis vastab tarbijate nõudmistele suurema valiku ja tootekvaliteedi osas.

Toitlustus- ja toitlustusteenused võivad selles osas mängida olulist rolli, lisades oma menüüsse rohkem alternatiivseid tooteid ja luues **uusi retsepte**, et rahuldada klientide maitseid.

VIITED JA MATERJALID

EL dokumendid:

- **EU Green Deal (2019):** https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF
- **Farm to Fork Strategy (2019):** https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf
- **Directive (EU) 2019/633 of the European Parliament and of the Council on unfair trading practices in business-to-business relationships in the agricultural and food supply chain (2019):** <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019L0633>
- **Circular Economy Plan (2020):** https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/pdf/new_circular_economy_action_plan.pdf
- **EU Code of Conduct on Responsible Food Business and Marketing Practices (2022):** https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-06/f2f_sfpd_coc_final_en.pdf
- **Green Comp (2022):** https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF

UN and FAO documents:

- **Influencing Food Environments for Healthy Diets – FAO (2016):** <https://www.fao.org/3/i6484e/i6484e.pdf>
- **Resolution 71/246. Sustainable Gastronomy Day – UN (2016):** <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N16/461/87/PDF/N1646187.pdf?OpenElement>

VIITED JA MATERJALID

ÜRO ja FAO dokumendid:

- The Future of Food and Agriculture: Trends and Challenges - FAO (2017): <https://www.fao.org/3/i6583e/i6583e.pdf>
- Sustainable Healthy Diets: Guiding Principles – FAO (2019): <https://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf>
- Tourism Education Guidelines – UNWTO (2022): <https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2022-11/tourism-education-v-digital.pdf?VersionId=YePZcV1oZ9jkh086QAHGjUodelzwU9IK>

Teised dokumendid:

- Garnett T. (2014). What is a sustainable healthy diet? A discussion paper. Oxford, United Kingdom: Food Climate Research Network (FCRN).
- Fassio F., Tecco N. (2019) Circular Economy for Food. Edizioni Ambiente, Milano
- Roos et al. (2019). The role of dairy and plant based dairy alternatives in sustainable diets, Swedish University of Agricultural Sciences: https://pub.epsilon.slu.se/16016/1/roos_e_et_al_190304.pdf
- Soest et al. (2019). Analysing interactions among Sustainable Development Goals with Integrated Assessment Models. In Global Transitions. <https://doi.org/10.1016/j.glt.2019.10.004>

VIITED JA MATERJALID

MATERJALID

Tugidokumendid ja veebilehed, millest saab rohkem teada ja millest saab inspiratsiooni ammutada:

- [SDG Resources for Educators](#)
- ["How to be efficient and save energy cooking"](#) (Endesa, 2021)
- [Carbon Footprint Calculator For Individuals And Households](#): veebi juhtiv süsinikdioksiidi jalajälje kalkulaator on tasuta ning võimaldab kõigil, alates üksikisikutest või kodumajapidamistest kuni ettevõtteni, arvutada oma aastased heitkogused selliste tegurite põhjal nagu maja energiatarbimine, lennud, auto või mootorratta kasutamine ja isegi teie sekundaarne süsinikdioksiidi jalajälg, mis kajastab kaupade ja teenuste, näiteks ravimite, riiete või isegi vaba aja veetmise tarbimisega seotud süsinikdioksiidi heitkoguseid.
- [The Environmental Working Group \(EWG\)](#) on suurepärane veebileht, mis on pühendatud kliimamuutusi mõjutavatele jätkusuutlikkuse küsimustele. Hankige nende ekspertide personalilt uusimat teavet, et "tunda oma keskkonda ja kaitsta oma tervist".
- **[Antud lehekülg](#)** mis on pühendatud rohelisele ehitamisele, on põhjalik teabeallikas säästvate materjalide, ehitusseadustike, riiklike programmide ja muu kohta. See 25-aastane organisatsioon tegeleb kõigega alates juhtumiuuringutest kuni väliste väljaannete ja kohalike algatusteni.
- Helsinki linn on loonud **[juhendi](#)** mis koosneb 25 kriteeriumist, et edendada toitlustusettevõtete (baarid, restoranid, ...) säästvat arengut ja vähendada **nende keskkonnamõju**. **Ettevõtted, mis vastavad 25 kriteeriumist 10-le, on loetletud [MyHelsinki.fi](#)** portaalis roheliste ettevõtetenä. Kriteeriumid on jaotatud nelja makropiirkonda (energia, toit ja jook, sotsiaalne jätkusuutlikkus ja muu) ja annavad täpseid juhiseid, mida tuleb teha. Näiteks on esile toodud selliste tarnijate kasutamine, kes toodavad energiat ainult taastuvatest allikatest, või toidujäätmete minimeerimine, rakendused (ResQ Club ja Lunchie Market), mis müüvad "ülejäätvat" soodushinnaga.