

Eesti Peakokkade Ühenduse üldkoosolek

Aeg: 31.05.2022 15.00

Koht: Tallinna Teeninduskool, Majaka 2, Tallinn. Lisaks veebikeskkonnas Zoom.

Koosolekul said osaleda Eesti Peakokkade Ühenduse liikmed, kes on fikseeritud 10. mai seisuga liikmete nimekirjas ning mis on selle protokolliga lisa.

Kvoorumi kontroll: 95 osalejat (30 kohal, 17 veebis ja 48 volitust). Liikmete arv 153. Kohal 62%.

Koosolekut juhatab: EPÜ president Taigo Lepik

Protokollija valimine: Krista Esta ja Maru Metspalu

Päevakord:

1. 2021 Kokkuvõtted, aastaaruande kinnitamine ja revisjonikomisjoni ülevaade.
2. Tegevused 2021
3. Kutse andmine
4. 2022 plaanid ja tegemised.
5. Eesti kokkade võistkond
6. Vabad teemad ja arutelu

1. 2021 majandusaasta aruande tutvustamine.

- Aastaaruanne üleval kõigile tutvumiseks kodulehel: <https://chef.ee/uhendusest/juhatus/>
 - Aasta lõppes 155902 EUR (vs 2020 algus: 117429 EUR) varade mahuga 117905.70 EUR raha pangakontol aasta alguses
 - Liikmeid oli aasta lõpuks 153
 - Kokku olid tulud 133 320,21 EUR ja kulud 114278,04 EUR
- Põhilised kulud/tulud:
- Laekus kokku: 77 483 EUR toetusi, 4 366 EUR liikmetelt
 - Muud tulud: 51470 EUR
 - EPÜ põhitegevustega seotud kulutud kokku: 58474
 - Sihtotstarbeliselt finants projektide kulud 51919
 - Muud kulud (ettevõtlus): 4549 EUR
 - Suveüritus – 3000€
 - Võistlused ja gala: 17166-17832=-724

Aasta tulem: 19058 EUR

Konto seis on hetkeliselt teadlikult hoitud suurem, kuna Vett ja Leiba OÜ-le antud laen, mis tagastati eelmise aasta alguses, on täismahus alles. Enamus projektidel on vajalik isiklik investeering enne kulude hüvitamist. (PRIA hange mahus 200000, Peakokkad kooli mahus kuni 30000, Kutse andmise aasta maht 70000)

Revisjoni komisjoni poolt võtab sõna Riho Lepik. Toob välja väiksemad vormistuslikud vead ja raamatupidamise eeskirja puudumise. Numbrid klappivad ja üldjoontes vastab kõik seadusele. Lisaks toob revisjonikomisjon välja, et juhatuse koosolekute toimumised ja püstitatud tegevusplaanid on kooskõlas aruannetega. Puudusena tuuakse välja protokollide puudulik vormistamine. Liikmetele tuleks teha need kättesaadavaks! Lisaks tuuakse välja, et kohaloleku kontrolli pole protokollides kirjas – kes on viibinud juhatuse koosolekul ning millises vormis (veeb, kohalolu). Samas on juhatuse tegevus läbipaistev ja arusaadav. Küsimuste korral on kõigele kiirelt ja põhjalikult vastatud.

Otsus: Aastaaruanne kinnitada ühehäälselt. Vastuhääli pole.

2. Tegevused 2021. aastal

- 2020 kokku liitus EPÜga 8 uut liiget.
- Lyonis Bocuse d'Or külastus 24 liikmega. Artur 7koht
- Lastekodulaste koolitamine 7 gruppi. EPÜ rahastus 30%, ülejäänud Kalandus Teabekojalt
- Koostöö "Kala kõlab hästi" projekti eest vedajatega (retseptide loome, kalatoitude valmistamine ja õppematerjali tegemine). Õhku jäi küsimus kas antud projekt eestvedajad täitsid oma eesmärgi
- Kokkade meeskonna harjutused valmistumaks MM-ks, Luxemburg otsus vähendada köökide ja võistlejate arvu võttis võimaluse Eesti meeskonnal osaleda
- PRIA projekt algas** juulis 2021 ja kinnitati peale täpsustusi 2021. aasta novembris ära. Projekt sisaldab: Aasta kokk võistluste korraldamist; Kokaraamatu kirjutamist, mis võtab kokku Eesti kokad viimasel kolmel kümnendil (osadega pikemad lood ja retseptid); EPÜ liikmete pop-up külastusi toidupiirkondades pöörates täiendavat tähelepanu piirkondlikule toorainele ja väiketootjatele
- Eesti kokkade võistlused sügisel Aasta kokk ja Aasta Noorkokk Tallinna Teeninduskoolis, kuna ei olnud võistluskööke
- Liikmete suveüritus Põhja-Eesti toidupiirkonnas
- EPÜ e-pood. Eraldi vabaajariiete jaoks loodud EPÜ logoga pused ja nokamütsid
- Kohalike turismi ettevõtete arendamine koostöös Uma Mekk toidupiirkonnaga (6koolitust)
- Kalanduse Teabekeskusega tehti kalaroo gasid Eesti haiglates.
- Peakokad koolis – koolitasime üle 600 õpilase, 37 kooli kokku 70 gruppi. Projekt kestis 2021 nov lõpp 2022 veebruar
- Kutse andmise hanke võit ja vastutus järgnevas 5 aastaks, alates aprill 2021
- Koka õpilaste kutseksamite vastuvõtmine ja töö kutsestandarditega
- Lao kolimine Kaupmehe juurde

3. Kutse andmine

Tegevused 2021:

617 lõpetajat, kellest 469 kokka, 50 kelnerit ja 98 MT

Eelarve jääk ~17000

HT kutsestandardid uuenesid

HARNO seminar koolide esindajatega

HS tase 5 uuendamine

VÕTA 2 korda aastas – Varasema Õpi ja Töökogemuse Arvestamine kutse omistamisel. Selleks, et noored väärtustaksid kutsetunnistust, peame kõigepealt seda ka ise hakkama väärtustama.

Täiendav info leitav: chef.ee/kutsesusteem/vota/. Täpsustavad küsimused kutseandja@chef.ee

Avalduste tähtaajad 01.07 ja 01.01.

Eesmärgiks on kutse andmine ja ka uue õppematerjali loomine. Kutse andmiseks tuleb kerge finantsiline puhver, mida on soov kasutada õppematerjalide uuendamiseks ja kaasajastamiseks, muuta digitaalsel kujul kättesaadavaks

Tegevused 2022:

Veebruaris videoseminar koolidega eelolevate eksamite teemal

Praktiline õppepäev koolidega 17.03, tase 4 retseptid

Kutsestandardite kinnitamine aprillis

Tase 4 retseptide uuendamine

Enamus eksameid juunis. Prognoositav lõpetavate kokkade arv 10% suurem eelmisest aastast.

Kuhu kaovad kokad? Kui üle 500 lõpetab vastava eriala. Üleskutse - tehke VÕTAg oma tase 5.

Osalege võimalusel hindamiskomisjoni töös. Tutvute koolide olustikega, võimalustega ja tekib võimalus panustada tulevastesse kokkadesse

Kutse andmine ning erinevad projektid koolides – kõik selleks, et inspireerida koka eriala valima.

Peame endilt küsima, mis me teinud oleme, et kokad paremad oleksid. Mis on meie panus selles.

4. Plaanid 2022

- Peakokad kooli eelmise projekti perioodi lõpp.
- Kodulehe uuendus ja korrastus– uus koduleht sellest aastast, vajab veel kohendust
- Budapest Bocuse vaatamine ja Eesti kandidaadile kaasa elamine 15 liikmelise grupiga
- Vastlapäev Väike-Maarjas -- Allar Oeselg tegemas vastlatoite
- Kutse andmine
- Suvine ringreis toidu piirkonnas, **28-29.08 Järvamaal** ööbimisega Toosikannul. täpsem plaan juuni keskel.
- Võimalusel koostöö Aasta toidupiirkonnaga
- **Peakokad Koolis** sügissessioon. Lisa retseptide tegemine. Võimalusel püsileping. Lootus on, et Peakokad koolis saab olema püsitegevus. 10-15 retsepti juurde. Maru tahaks vegan retsepte sinna juurde saada! Samuti on plaan lisada külastustesse mõni kool ka EPÜ rahastusega.
- **Võistlused Aasta kokk ja Aasta Noorkokk** 29-30.09 Tallinna Foodfestil. Electrolux on võistlusköökidega tagasi. Huvi on võistluste kohta juba suurem, kui eelneval aastal. Noorkokk 2021 võitja Joosep Järvmaa tuleb kasutab oma võidetud koolitust Paul Bocuse Instituudis aastal 2023 peale sõjaväge ja läheb otse Lyoni auhinna reisile. Auhinna väärtus on 8000€. Auhinna panid välja Instituut ja Pranstsuse Suursaatkond. Ka sellel aastal on Paul Bocuse Institute nõus jätkama traditsiooni ja panema sama auhinna ka selle aasta võistluse võitjale. Järgmine kevad läheb Eestist kaks õpilast Lyoni.
- Kokkade meeskonna harjutus augustist. OM 2024 veebruar Stuttgardis
- Seeneretk sügisel või mõni muu retk loodusesse, tutvustamiseks peakokkadele loodusande
- **Luxembourg kokkade MM** külastus 26.11-2.12
- Kolme kümnendi **kokaraamatu ettevalmistus**
- **Peakokk kutsub külla** toidu piirkondades pop-up ettevalmistus

EPÜ toetajad

Fazer ja Unilever loobusid 2021 aastal. Reaton vähendas poole võrra toetust. Paar toetajat, Fazer ja Unilever sel aastal ei toeta, püüame toetuse tagasi saada.

Hetkeliselt on püsitoetajateks: Kaupmees, Puhastusimport, Santa Maria, Reaton. Lisaks veel kokkade meeskonna toetajad: ETS Nord, Haktek, Puhastusimport, Heres

Electrolux Professional hoolitseb selle eest, et oleksid olemas professionaalsed köögid kokkade võistlustel sügisel. Samuti on tooraine partnereid ja toetajaid, kes on olnud me kõrval pea igal võistlusel

5. Kokkade meeskond

Culinary team of Estonia meeskond harjutab esimest korda 27-28 juuni koos Soome koondise kauaaegse presidendi Tapio Lainega. Vaadatakse üle eelmise perioodi tulem, hinnatakse olukorda ja pannakse plaan järgneva harjutus perioodiks.

Esialgu meeskonnas: Kapten Marko Sõmer, peatreener Manu

Merle Jakobson, Milena Simane, Kirill Beljakov, Karolina Luidalepp, Karl Markus Lehtoja, Evari Tšetsin, Lauri Ööpik, Maksim Fomenkov, Andrei Kostin, German Macharashvili, Helena Vallimäe, Riho Lindström, Jevgeni Kolikov

Kokkade olümpia 2024 veebruaris Stuttgardis. Võistlusel köögis 6 liiget ja 4 abilist. Meeskonna kapten on võistlusköögis sees. Esimesel päeval tehakse 110-le inimesele kolmekäiguline menüü ja teisel päeval 12-le seitsme käiguline menüü.

6. Vabad teemad, arutelu: ideed, tegemised ja tagasiside saalist

Juhatuse liige Koit Uustalu teatab, et juhatus püüab igati liikmeid kaasata ning pakkuda üritusi, aga mida soovitakse üldse?

Toidureisid lähemale – meie toidukultuuriga sarnaselt. Küllastada Lätit ja ja käia koos restos söömas.

Naabermaade kokaklubisid jagub, kellega võiks teha koos üritusi. Skandinaavia ja Baltikum.

Paul Bocuse Institute pakkus välja, et võiks olla võimalik lektorina kaasata kooli ka peakokkasid Eestist ning rääkida Lyonis kohalikust toidukultuurist, Põhjala köögist, meie toorainetest jne.

Eesti Koolitoidu Liit ja Tallinna Toidumess. Kuidas lahendada kolmas päev messikeskuses, kui köögid on kõik olemas ja valmiduses (peale võistlusi ja galat).

Kas Eesti Koolitoidu Liit võtab selle enda peale ja korraldab koolikokkade võistluse?

Angelica Udeküll ja Suus sulav Eesti saab tunnustatud Aasta Toiduteo auhinnaga EPÜ poolt! Palju õnne! Kelnerite Liit tunnustab sama auhinnaga EPÜd kutseandmise eest.

Kas Eestitoit.ee lehel olevad retseptid võiksid olla äpis leitavad? Retseptid on avalikuks kasutuseks. Kuidas seda rahastada, kas ja mis ja kellele. Arutame MEM'ga kuidas oleks see võimalik teha, et muuta retseptid noortele kättesaadavamaks.

Marko Kokkman toob välja, et kutsehariduse õpetajaid võiks täiendkoolitada. See on kinni koolis ja õpetajates. Küsimus, mis neil vajaka jääb? Mis on probleemi kese. Suhtleme koolidega jooksvalt edasi ja proovime leida neile täiendkoolituse võimalused

Allar Oesalg. Soovib rohkem teada, mis toimub juhatuses kokkusaamistel, millised on kõnealused teemad. Facebook asemel eelistaksid protokollide meili peale saada. Lisaks soovivad liikmed, et teiste liikmete üritusi kajastataks rohkem. Maru on kajastanud infot ja tegemisi, mis temani on jõudnud. Iga FB ja uudiskirja postituses on üleskutse, anda teada oma soovidest ja ettepanekutest, samuti põnevatest tegemistest – kasutage võimalust!

Juhatusel on see murekoht teada ning püütakse leida keegi, kes tegeleks sotsiaalmeedia ja turundusega.

Lisaks tõstatab liige **Allar Oesalg** küsimuse, kas ETS Nord ja HAKTEK-iga tehtud võistlusmeeskonna õppekook võiks olla kasutusel ka „demo kööginäidis“. Lahtised uksed oleksid tore mõte. Millistel tingimustel saaksid liikmed seda kasutada? Kuidas tagada inventari heaperemehelik kasutamine? Tingimused vaja paika panna. Esimene demopäev ehk meediapäev teha augustis.

Lisaks on küsimuse all tasustamised sponsorite üritustel – kuidas saada tunnustatud ka rahaliselt. Ettepanek leida vajadusel EPÜ-l toetaja panusest sümboolne päevaraha kliendipäeval osalevale kokale. Laste heaks on kõik nõus tegema ka tasuta!

Tarvo Stint tõstatab küsimuse riigipoolse toetuse kohta ehk et kui riik ei taha raha anda, siis toetagu ja vähendatagu käibemaksu või võtta maha erisoodustus. Puhtalt EHRL teema. Kui saame EPÜ-ga kuidagi EHRL selles toetada, siis muidugi.

Juhatas

Protokollis

Taigo Lepik

Maru Metspalu, Krista Esta