

## Eesti Peakokkade Ühenduse üldkoosolek

**Aeg:** 15.05.2023 16.00

**Koht:** Tallinna Teeninduskool (aud 215), Majaka 2, Tallinn. Lisaks veebikeskkonnas Zoom.

Koosolekul said osaleda Eesti Peakokkade Ühenduse liikmed, kes on fikseeritud 12. mai 2023 seisuga liikmete nimekirjas ning mis on selle protokollis lisa.

Vastavalt Vabariigi Valitsuses seadusemuudatusele on lubatud koosoleku kas täielik või osaline läbiviimine veebis. Koosolekut salvestatakse.

**Kvoorumi kontroll:** 74 osalejat (18 kohal, 25 veebis ja 31 volitust). Liikmete arv 136, kohal 55%.

**Koosolekut juhatab:** EPÜ president Taigo Lepik

**Protokollija:** Külli Värnik

### Päevakord:

1. 2022 kokkuvõtted, aastaaruande kinnitamine ja revisjonikomisjoni ülevaade
2. Tegevused 2022
3. EPÜ kui kutseandja
4. Eesti kokkade võistkond
5. 2023 plaanid ja tegemised
6. Vabad teemad ja arutelu

### 1. Aastaaruande kinnitamine

Aastaaruanne tutvumiseks kodulehel: <https://chef.ee/uhendusest/juhatus/>

Aasta lõppes 126 024 € ( vs 2022 algus: 155 902 €)

Liikmeid oli aasta lõpuks 128. Hääleõigusega toetajaliikmed (13 isikut) on edaspidi toetaja esindajad EPÜ liikmeskonnas.

Kokku olid tulud 147358,12 € ja kulud 146 603 €, aasta tulem 764,37 €

Põhilised kulud/tulud:

Laekus kokku: 86227 € toetusi (sh projektide läbiviimise toetused), 4745 € liikmetelt

Muud tulud: 56 385 €

EPÜ põhitegevustega seotud kulud kokku: 76 026 €

Muud kulud (ettevõtlus): 4291 €

Suveüritus: -2866 €

Võistlused ja gala: 28971-20101=-8870 (Pria toetus 11 803 €, mitte 22 000 €)

Aasta tulem: 764,37 €

**Revisjonikomisjon** tellis EPÜ juhatuse nõusolekul ühingu raamatupidamisele erapooletu auditi ettevõttest Suntime OÜ.

Tellitud audit ei ole paraku valminud EPÜ üldkoosoleku kokku kutsumise kuupäevaks. Esinesid vähetähtsa osakaaluga raamatupidamuslike kannete eksimused, millest sai juhatust informeeritud ning puudused kõrvaldatud.

2022 majandusaasta auditi valmimisel, edastab revisjonikomisjon tulemused EPÜ juhatusele.

Keelatud tehingute ilmnemisel, informeerib revisjoni komisjon nendest EPÜ liikmeid, kellel on enamuse hääleõigusega õigus nõuda juhatuselt erakorralise koosoleku kokkukutsumist.

Revisjonikomisjon EPÜ juhatuse igapäevatoos puuduseid ei tuvastanud.

Juhatuse koosolekud on nõuetekohaselt vormistatud. Küsitud dokumendid edastati revisjonikomisjonile operatiivselt ning korrektselt. Samuti olid revisjonikomisjonile kättesaadavad kõik vajalikud raamatupidamisandmed.

Revisjonikomisjoni liikmed Riho Leppik ja Tarvo Kullama.

### **Otsus: Aastaruanne kinnitada ühehäälselt. Vastuhääli pole.**

#### **2. Tegevused 2022**

- 2022 kokku liitus EPÜga 1 liige, tänavu nelja kuuga 8 uut liiget.
- Bocuse d'Or külastus Budapestis
- Koka õpilaste kutseksamite vastuvõtmine ja töö kutsestandarditega
- Kokkade meeskonna harjutused valmistumaks OM-ks
- Liikmete suveüritus Järvamaa toidupiirkonnas
- Kala toitude valmistamine septembris Ukraina koolides koostöös KTK-ga
- Aasta Kokk ja Aasta Noorkokk võistlused sügisel Tallinna Foodfest raames
- Peakokad koolis – koolitasime üle 1000 õpilase, 42 kooli kokku 75 gruppi. Projekt kestis oktoober-detsember.
- EPÜ uus koduleht
- Culinary World Cup külastus Luxemburgis
- Lastekodulaste koolitamine 1 grupp koostöös Reaton OÜga detsembris (Maru ja Diane)
- Kokkade raamatu ettevalmistus

#### **3. EPÜ kui kutseandja**

##### *Tegevused 2022:*

567 lõpetajat, kellest 21 vanemkokka, 323 kokka, 89 abikokka, 56 kelnerit ja 42 MT

Eelarve jääk 2022 ~10 600 €

Kokkade kutsestandardid uuenesid

Seminar koolide esindajatega seoses uuenenud KS

VÕTA 3 korda aastas (1.01; 1.04 ja 1.07)

##### *Tegevused 2023:*

Uute HS kinnitamine (jaanuaris)

Praktiline õppepäev koolidega 31.01

abikokk tase 3 ja kokk tase 4 retseptid

Videoseminar koolidega eelolevate eksamite teemal (veebuar)

Kutsekojaga arutus eksami tasude tõstmiseks tulenevalt järjest tõusvatest hindadest

Enamus eksameid juunis. Prognoositav lõpetavate kokkade arv 10% suurem eelmisest aastast. Eksami perioodil administreerijaks Anete Vedder.

#### **4. Eesti kokkade võistkond – Culinary Team of Esonia**

IKA Culinary Olympics 2-06.02.2024 Stuttgartis

- Tänaeks kulunud 19 800 €
- Harjutused iga kolme nädala järel
- Esimene menüü (3 käiku) valmis ja teine (7 käiku) valmis selle kuu lõpuks. Lõplikud menüüd tuleb võistlusele kinnitada septembri lõpuks.

- Meekonna koosseis: Marko Sõmer, peatreener Manu German Macharashvili, Kirill Beljakov, Lauri Ööpik, Karl Markus Lehtoja, Milena Simane + magusameistrid: Merle Jakobson, Anna Šaluhhina, Karolina Luidalepp
- Riigi toetused: EAS, MEM ja Tallinna linn (pole veel 100% kindel) = 55000€
- Kokkade meeskonna tooraine partnerid: ETSNord, Haktek Seadmed, Paulig, Fruitxpress, Saare Uluk, Balt-Hellin, Pähkla Forell, Segers, Funtime, Puhastusimport, Kaupmees, Different, Reaton, Kalakala, Rutikvere, Restatrade, LocknLock, Chocolala

**NB! Võistkonda oleks vaja täiendust (sellel aastal lahkunud erinevatel põhjustel 4 inimest). Äkki keegi EPÜ liikmetest soovib tiimiga liituda või teab kedagi, kellele selline pakkumine teha.**

## 5. 2023 plaanid ja tegevused

- Puratos demo päev jaanuaris
- Lyonis Bocuse d'Or finaali külastus
- Kokkade meeskonna harjutused iga kolme nädala järel.
- Veebruaris väljasõit Reatoni profipäevadele Riias
- Global Chef Challenge Rimiinis 16-20.02 / finaali 20-25.11 Singapore
- Kokkade meeskond Vabariigi Aastapäeva toitlustajana
- Balt Hellinis liikmetele šokolaadi koolitus
- Koostöö Uma Mekk toidupiirkonnaga 3 koolitust (märts-aprill)
- Kutseksamite eksamikomisjonide moodustamine ja töö standarditega
- Unileveri meistrikläss - taimsed alternatiivid lihale
- Euroopa kokkade ühenduste presidentide koosolek Austrias 8-9.05
- Santa Maria sünnipäeva vastuvõtt 01.06
- Laulupeo Eesti toidu ala toitlustus 1 päev 5 piirkonda  
**NB! Kellel huvi laulupeol toitlustust pakkuda, andke endast märku. Menüü piirkonnapõhine, võib lisaks müüa piirkondlikke snäkke ja jooke (va alkohol). MEM katab kohatasu, telgirendi ja elektri.**
- Liikmete suveüritus Mulgimaal 27.-28. augustil  
**NB! Suurelt ja punaselt kalendrisse kuupäevad kirja. Programm ja täpsem info mõne aja pärast.**
- Peakokad koolis ühe lepingu lõpetamine ja sügissessioon. Lisaretseptide tegemine.
- Unileveri meistrikläss
- Aasta Kokk ja Noorkokk võistlused kultuurikatlas 18-19.11  
**NB! Toorained on paigas, võistlusköökide joonised lähiajal. Esimesed osalejad endast märku andnud. Ootame lisa.**
- EPÜ aurahade välja andmine Maitsev Eesti galal (19.11)  
**NB! Juhatus ootab EPÜ liikmetelt ettepanekuid, kes võiksid panuse eest Eesti toidumaastikule kokkadest saada Cordon Bleu ja kellele mittekokkadest omistada EPÜ auraha?**
- Kolme kümnendi kokkade raamatu valmimine novembri keskpaik
- Peakokk kutsub külla toidupiirkondades pop-up ettevalmistus
- NingBo challenge Hiinas 30.11-01.12  
**NB! Kas keegi teab soovitada, kes noortest (U24) võiks osaleda. 2019. aastal käisid Ivan ja Helena ja treener Manu ning jäid väga rahule. Saavutasid erinevatel võistlustel kuld-, hõbe- ja pronksmedali.**

## KULUD AASTAS:

Tegevjuht 20 400€,

Raamatupidamine 1640€ pa

Web, postkastid, koduleht ~400€

Kokkade võistlus ja gala 30 000 €

Suvepäevad koostöös toidupiirkonnaga 4000€

Peakokad koolis lisa retseptid 3000€

Lastekodu koostöö projekt – kui leiame toetaja ja eestvedaja

Ülejäänud projektidele tegeleme jooksvalt

## TOETAJAD:

Kehtivad sponsorlepingud ja kokkulepped ca 30 000 EUR eelarveliselt. Sponsorlepingute põhimõtted.

Kaupmees – 10 000 € (4000 rahaline + 6000 tooraine (Peakokad koolis, kokkade meeskond, võistlused, EPÜ ladu) EUR

Metos – mitterahaline toetus võistluste läbiviimisel, kokku suurusjärg 10 000 €

Reaton – 9000 € (7000 rahaline + 2000 tooraine)

Santa Maria – 5000 € (jagatuna eesmärkideks, lisaks väikeprojektid)

Puhastusimport – 3600 € + tooraine vastavalt vajadusele 4000 € aastas.

Segers – riided võistlustel ja kokkade meeskonnal

Unilever – 2400€

## 6. Vabad teemad ja arutelud

- **Põhikirja muudatuste** jaoks on vaja üldkoosoleku otsust. Plaanis teha kaks muudatust:
  - 1) Punkt 4.3 - Mittetulundusühingu EPÜ liikmemaks.  
Ettepanek: vabastada EPÜ juhatuse liikmed tegevaastatel liikmemaksust.  
Vastuhääli pole. **Otsus: vabastada EPÜ juhatuse liikmed tegevaastatel liikmemaksust.**
  - 2) Punkt 6.4 - Ühingu esimees (president). Ühingu esimees on ametis 3 aastat. Üks ja sama isik saab maksimaalselt olla juhatuse esimehena (presidendina) järjest ametis 2 järjestikust ametiaega.  
Ettepanek: pikendada maksimaalset sama presidendi ametiaega 3 järjestikuse ametiajaga.  
Vastuhääli pole. **Otsus: Ühingu esimees on ametis 3 aastat. Üks ja sama isik saab maksimaalselt olla juhatuse esimehena (presidendina) järjest ametis 3 järjestikust ametiaega.**
- Külli Värnik tegi kokkuvõtte **Kolme kümnendi Eesti kokkade raamatust**.  
Kirjastus: MENU.  
Maht: 300+ lehekülge  
Formaat: 235 x 285 mm; kõvad kaaned.  
Tekstid: Heidi Vihma  
Kujundus: Einike Soosaar  
Fotod: Lauri Laan

Raamatus on kümnendite kaupa restoranide ja kokanduse arengust, alguses Heidi kokkuvõtte, seejärel saavad sõna kümnendi mõjukamad kokad. Lisaks ka osadelt kokkadelt retseptid. Jaanipäevaks saab Heidi tekstidega valmis. **See on väga mõnus lugemine, vanematel tegijatel palju äratundmist, noortel teadasaamist.**

Fotode tegemiseks pakub Lauri Laan kolmel päeval harjutusköögis ajad, mil kokad saavad endast ja/või oma toidust pilte teha.

Augustis/septembris algab kujundamine.

Septembri lõpus toidumessil on plaanis avada ettetellimine.

Raamat ilmub novembri keskpaigas ja esitus Maitsev Eesti festivalil.

- **Koduleht.** EPÜ liikmete galerii vajab täiendamist.
  - \* Kui teil muutub töökoht või kategooria vm, siis palun teavitage sellest [chef@chef.ee](mailto:chef@chef.ee)
  - \* Palun nendel, kellel foto puudub või soovib selle asendada, saata [chef@chef.ee](mailto:chef@chef.ee)
- Tartu Ülikooli Pärnu kolledžil on sellest aastast **Mikroraadiprogramm „Toidutehnoloogia ja disain - kokk kui disainer“** Tervikliku sisuga täiendusõppe-programm peakokkadele, kokkadele ja toitlustusettevõtete juhtidele. Registreerumine 01.06 - 21.08.2023. Täpsem info edastatakse FB grupis.
- EPÜle pakuti võimalust osaleda **Rottermanni jõulutulul toitlustusboksiga**. Hind orient. 3500 € (üks kuu). Kes on huvilised, palun võtke ühendust [chef@chef.ee](mailto:chef@chef.ee).
- **Tegevused ja üritused EPÜ liikmetele**
  - \* Koolitused ja demopäevad, mida sponsorid EPÜ liikmetele välja pakuvad ei leia huvilisi. **Olge aktiivsemad kaasa lööma**, sest need (Puratos, Balt-Hellin, Unilever jt) on olnud väga huvitavad.
  - \* Inga Paenurm käis välja mõtte – **KALAKOOLITUS** (Eesti kala, kalaliigid, kalatoidud jne - juhendaja Koržets). Uurime võimalusi.

**Juhatas**  
Taigo Lepik

**Protokollis**  
Külli Värnik