

Tartu Ülikool
Eesti Mereinstituut
Kalanduse teabekeskus

Eestis tunnustatud ja teavitatud kalakäitlemisega tegelevad ettevõtjad kalasuitsutajatena

Katrin Pärn, Silver Sirp, Ave Menets

Pärnu 2012



Sisukord

<i>Eesmärk</i>	3
<i>Väljavõtted kirjandusest</i>	3
<i>Loreida Timberg - "Kalatoodete tootmine väikeettevõttes. Kala kvaliteet"</i> <i>7.05.2009 seminari materjal.</i>	3
<i>tnsEmor – „Kalandustoodete tarbimine ning võimalik tarbimise suurendamine</i> <i>Eestis“ – veebruar-märts 2011</i>	4
<i>Eesti Konjunktuuriinstituut – „Kala ja kalatoodete turg Eestis“ – juuli 2011</i>	4
<i>Valim</i>	7
<i>Metoodika</i>	7
<i>Tulemused ja arutelu</i>	8
<i>Tunnustatud ja teavitatud kala suitsutavate ettevõtjate arv</i>	9
<i>Suitsutatavad kalaliigid</i>	10
<i>Eestimaise ja importkala osakaal</i>	10
<i>Kuum- ja külmsuitsu osakaal</i>	11
<i>Toodangu turustamine</i>	11
<i>Suitsuahjude arv</i>	12
<i>Toetuste kasutamine</i>	13
<i>Suitsukala tootjate koolitusvajaduse väljaselgitamine/kaardistamine</i>	13
<i>Vastanute märkused</i>	14

Eesmärk

Antud uuringu eesmärgiks oli välja selgitada tunnustatud ja teavitatud kalakäitlejate poolt suitsukala tootmise osakaal Eestis, määratleda kalakäitlejate valmisolekut ja tegutsemist kalasuitsutajatena ning kaardistada tootjate koolitusvajadused. Uuring on valminud MTÜ Liivi Lahe Kalanduskogu tellimusel ja rahastatud "Euroopa Kalandusfondi 2007-2013 rakenduskava" meetme 3.1 "Ühistegevused" tegevuse "Muud ühistegevused" vahenditest.

Väljavõtted kirjandusest

Loreida Timberg - "Kalatoodete tootmine väikeettevõttes. Kala kvaliteet" 7.05.2009 seminari materjal.

Suitsu on võimalik toota reguleeritava või reguleerimata suitsu genereerimisviisil. Reguleeritav suitsu genereerimisviis on niinimetatud kinnise põlemiskoldega, kuhu lisatakse puitu ja kontrollitavas koguses õhku automaatselt või mehaaniliselt. Automatiseeritud suitsutusahjude eeliseks on võimalus toota suitsu kindlas koguses ning hoida suitsugeneraatori temperatuur püsivana tagades samal ajal ühtlane ahju töörežiim vältimaks mehaanilist suitsutamise protsessi seadistamist.

Suitsutamine jaotatakse külmsuitsutamiseks ja kuumsuitsutamiseks. Ahju külmsuitsutamise protsess on peamiselt kolmefaasiline, mis koosneb eelkuivatamisest, suitsutamisest ja jahutamisest. Valkude koaguleerumise vältimiseks suitsutatakse külmsuitsutatud kalatooteid alla 30°C kuni 24 tundi, kus suitsutamise aeg ja temperatuur sõltuvad kalaliigist ja kliendi poolt esitatud nõuetest. Kuumsuitsutamine peab tagama temperatuuri vähemalt 70-80°C kalas, et kindlustada valkude koaguleerimine kogu tootes. Samal ajal peab valk olema denatureerunud madalamal temperatuuril enne kõrgema temperatuuriga käitlemist.

Kuumsuitsutatud kalatooteid suitsutatakse kuni kaks tundi ning erinevalt külmsuitsutamisest on ahju protsess seitse korda kiirem ja neljafaasiline, mis koosneb eelkuivatusest, küpsetamisest, suitsutamisest ja jahutamisest.

Suitsutamisel jõuavad tootesse ka mõned kantserogeensed ühendid nagu bensopüreen ja teised PAHid (polüaromaatsed tsükliilised ühendid). Bensopüreen võib põhjustada vähkhaigusi peamiselt soolestikus, maksas, neerudes, kopsus. Bensopüreeni saamine kala söömisest moodustab 20-70% kogu toidu tarbimisega saadava bensopüreeni üldhulgast. Bensopüreen ja teised PAHid moodustuvad orgaanilise materjali mittetäieliku põlemise käigus. PAHid kuuluvad tubakasuitsu ja sisepõlemismootorite heitgaaside koostisesse, samuti tekivad need söe ja puidu põlemisel ning toidu grillimisel ja suitsutamisel. Reeglina esinevad PAHid ühendite seguna, mitte üksikute ühenditena. Bensopüreeni teke sõltub suitsu tootmise temperatuurist - kõrge suitsugeneraatori temperatuur on üks peamisi PAHide tekke põhjustajaid, kuid sõltub ka suitsutamise ajast, küttepuidu liigist ja selle niiskuse sisaldusest, suitsugeneraatori kaugusest suitsetatavast kalast, suitsulõõri pikkusest, kala rasvasusest. Vähendades puidu hõõgumise temperatuuri 300-400°C-ni ning kasutades suitsufiltreid, on võimalik bensopüreeni sisaldust suitsus vähendada

kümme korda. Kuivemad puud ja suurem õhu koguse lisamine generaatoris soodustab bensopüreeni ja teiste PAHide sisalduste kasvu suitsus. Kuumsuitsutatud kalas on kuni üheksa korda rohkem bensopüreeni. Suitsutatud kalatoodete valmistamisel kasutatakse ka suitsutusvedelikke, millega töödeldakse kala enne suitsutamist ahjus. Suitsutusvedelikud sisaldavad palju suitsus leiduvaid ühendeid – fenooli, aldehüüde, ketoone ning annavad tootele kuldse värvi ning suitsumaitse. Suitsutusvedeliku ja suitsutamise süneresi efekt vähendab kantserogeensete ainete nitrosoamiinide ja bensopüreeni sisaldust tootes.

tnsEmor – „Kalandustoodete tarbimine ning võimalik tarbimise suurendamine Eestis“ – veebruar-märts 2011

37% eestlastest on söönud viimase aasta jooksul suitsukala kord kuus või harvemini, 24% korra või paar aasta jooksul, 18% 2-3 korda kuus, 12% ei ole söönud, 7% kord nädalas, 2% 2-3 korda nädalas või sagedamini.

Inimesed, kes hindavad oma kalatarbimist piisavaks, tarbivad ka suitsukala sagedamini kui inimesed, kes hindavad oma kalatoodete tarbimist väheseks.

Kõige sagedamini tarbivad suitsukala söögiks inimesed vanuses 35 – 49 aastat, järgnevad 25 – 34, 50 – 74 ja 15 – 24. Mehed söövad suitsukala sagedamini kui naised. Rahvuste vahel erinevusi ei leitud.

Ka suitsukala eelistatakse osta kauplustest, nagu kõiki kalatooteid. Järgmine populaarne soetusmeetod on ise püüdmine või saamine tuttavatelt tasuta.

Suitsukala päritolumaana eelistatakse Eestit (67%), päritolumaa pole oluline (33%).

Eesti Konjunktuuriinstituut – „Kala ja kalatoodete turg Eestis“ – juuli 2011

Suitsukala tootmine

Suitsukala tootmine on suurenenud – 2000. aastal 1000 t, aastatel 2005 – 2009 keskmiselt 3500 t. Koguseliselt moodustab suitsukala 4% Eesti kalatööstuse toodangust. Müüdüd toodangu väärtuses on suitsukala osakaal 7%. Suitsutatud lõhe kaaluline osakaal kogu suitsukala toodangust aastatel 2007 – 2009 oli 6 – 14%, suitsutatud heeringal ja räimel ~3%. Ülejäänud kalaliigid on esitatud koondina kategoorias muud, millest võib järeldada, et suitsutatakse palju erinevaid kalaliike ja enam-vähem sarnastes kogustes. 2009. aastal oli toodetud suitsukala väärtus 5,8 miljonit eurot, millest 38% moodustas suitsutatud lõhe väärtus.

Suitsukala eksport

2010. aastal oli suitsutatud lõhe ja forell eksporditud kaladest kaaluliselt kuuendal kohal (1330 t), väärtuselt neljandal (8,97 miljonit eurot). Võrreldes 2009. aastaga oli suitsukala ekspordi suurenemine nii kaaluliselt kui väärtuselt ligikaudu 600%.

Kalaturu bilanss

Suitsukala imporditi 2010. aastal 630 t, eksporditi 4050 t, millest võib järeldada, et kodumaist kala suitsutati ka ekspordiks. 2010. aastal oli võrreldes 2007. aastaga suitsukala import vähenenud 19,2%, eksport oli tõusnud samal ajal 10,7%.

Suitsukala pakkumine jaekaubanduses

Kodumaiseid suitsukala tooteid on poodides ja turgudel müügil märgatavalt rohkem kui imporditud suitsukala tooteid. Suitsukala oli vaatluse ajal saadaval 30 kalaliigist, enamus sortimendist on Eestis toodetud (70%). Suitsutatult on populaarseimad kalad lõhe, skumbria, heik ja heeringas, mis olid saadaval enamikus suurtes kauplustes ja turgudel ning suures osas väiksemates poodides. Viimastes valik nende peamiste suitsukalade ja räimega piirubki. Turgudel olid saajaprotsendiliselt esindatud ka räim, angerjas ja võikala. Ligi viiendiku sortimendist moodustas Läti ja Leedu kaup. Eesti kauplustes ja turgudel oli 199 erinevat kodumaist (Läänemere kalad on loetud kodumaiseks) kala ja kalatoodet ning 65 imporditud.

Suitsukala hind

Tabel 1. Suitsukala keskmised hinnad Eesti kauplustes ja turgudel (eurot/kg)

	Keskmine	Kodu- maine	Import	Min	Max	Hinnavahe (max/min)
Suitsuräim	3,20	3,09	3,93	2,04	6,30	3,1
Forellifilee (sh viilud vm), külmsuitsu	21,03	21,75	17,21	5,00	27,20	5,4
Lõhefilee (sh viilud vm), külmsuitsu	21,20	22,62	20,38	11,70	28,10	2,4
Latikas, kuumsuitsu	3,46	3,50	3,00	2,55	4,49	1,8
Meriahven, kuumsuitsu	7,75	7,75	-	4,48	9,01	2,0
Tursk, kuumsuitsu	5,33	5,32	5,56	4,35	6,33	1,5
Heik, kuumsuitsu	5,55	5,69	4,63	3,16	6,52	2,1
Skumbria, külmsuitsu	5,51	5,80	4,97	3,32	7,73	2,3

Kala ja kalatoodete tarbimine

Tarbimise üheks piirajaks on olnud hinnatõus. Viimase viie aastaga kallines suitsukala 29%. Suitsukala tarbimine on pikemat aega olnud stabiilne, viimasel 10 aastal keskmiselt 0,7 kg aastas. 2010. aastal oli vähenenud odavamate suitsukalade (räim, heeringas) söömine, 38% elanikest ei söönud neid viimase aasta jooksul kordagi. Suitsukala söödi tüüpiliselt harvem kui kord kuus. Kallimaid suitsukalu ei söönud pooled elanikest ja kui neid söödi, siis tüüpiliselt harvemini kui kord kuus. Suitsuräime, suitsuheeringat jt odavamaid suitsukalu sõid rohkem maa ja väikelinnade elanikud, vanemad ja väikese sissetulekuga elanikud. Suitsulõhet, forelli

söödi samuti tüüpiliselt harvem kui kord kuus. Sööjate hulgas oli suhteliselt rohkem jõukaid tarbijaid ja alla 30-aastasi noori.

2010. aastal söödi odavamaid suitsukalu sagedamini kui kallimaid. Odavamad on räim, kilu, heeringas, keskmise kallidusega on lest, makrell jt, ning kallimad on lõhe, forell jt.

Erinevate kala ja kalatoodete tarbimise trendid

Suitsukala tarbimine oli 2010. aastal langusuunaline, odavamate kalade tarbimist vähendas 38% elanikest, keskmise kallidusega suitsukalade tarbimist 34% ja kallimate kalade tarbimist 31%. Tarbimise suurendajaid oli vaid 4 – 6%, samal tasemel jätkas tarbimist 21 – 27% küsitletutest. Kõigi hinnaklasside suitsukala jõuavad osta ja seega tarbimist endisel tasemel säilitada suurema sissetulekuga inimesed. Keskmise hinnaga ja kallimaid suitsukalu aga rohkem Põhja-Eesti ja Tallinna elanikud. Kallima suitsukala tarbimise suurendajad on sarnaselt 2003. aastaga pigem noored, kõrgharidusega ja jõukamad elanikud.

Suitsukala ostetakse järjest enam kauplustest (üle 2/3 suitsukala kogusest, 65 – 79%), turu tähtsus on tunduvalt vähenenud. Kui 2003. aastal osteti ligi kolmandik odavamast suitsukalast turgudelt, siis nüüd vaid viiendik ja kallimaid suitsukalu tarbitavast kogusest viiendiku asemel kümnendik.

Suuremate sissetulekute mõju kalatarbimisele

Suuremate sissetulekute korral on suur huvi osta rohkem suitsulõhet, suitsuforelli ja teisi kallimaid suitsukalu (45%). Rahaliste võimaluste suurenemisel lisanduks nende toodete osas nii tarbijaid kui suureneksid ostetavad kogused. Odavamate ja keskmise kallidusega suitsukala tarbimine hüppeliselt ei suureneks, küll aga oleks stabiilne. Noored, kes üldiselt tarbivad kala vähem, ostaksid sissetulekute suurenedes teistest vanuserühmadest rohkem keskmise kallidusega kalade suitsutatud fileesid (40%).

Hinnangud kalatoodete valikule ja kvaliteedile põhilistes toiduostukohtades

Üldiselt hinnati suitsukala valikut rahuldavaks. Väikelinnades ja maal on elanikud rahulolematumad keskmise ja kallima hinnaklassi suitsukala valikuga. Turgudel pakutava suitsukala valikuga ei jäänud rohkem rahule Kirde-, Kesk- ja Lääne-Eesti elanikud.

Ostetud kallimate suitsukalade kvaliteeti hinnatakse enamasti heaks. Keskmise ja odavama hinnaklassi suitsukala hinnati enamasti rahuldavaks. Võrreldes 2003. aastaga anti 2010. aastal harvem hea hinnang kallimale suitsukalale – ehk siis kallima suitsukala kvaliteeti hinnati halvemaks kui 2003. aastal.

Lemmikkalad ja kalatooted

Toodetest armastatakse enim heeringat, sealhulgas ka suitsuheeringat. Suitsukala süüakse meelsasti (18% vastanuist). Suitsutatuna meeldivad tarbijatele väga näiteks lõhe, forell, lest, tursk, räim, skumbria, heik, hõbeheik, ahven, meriahven, tuulehaug, räabis, angerjas ja latikas.

Valim

Uuringu sihtrühma moodustasid kalakäitlejad üle kogu Eesti. Geograafiliselt jaotus valim üle Eesti, hõlmates Harjumaad, Hiiumaad, Ida-Virumaad, Läänemaad, Lääne-Virumaad, Pärnumaad, Saaremaad, Tartumaad, Valgamaad, Viljandimaad ja Võrumaad. Valim moodustus juhuslikkuse põhimõttel Veterinaar- ja Toiduameti avalikes nimekirjades kuvatud teavitatud ja tunnustatud jaemüügi- ja kalakäitlemisettevõtetest/ettevõtjatest.

Valimi (antud uuringuga hõlmatud küsitletavate rühma) moodustasid 31 ettevõtjat, neist 9 FIE-t ja 22 äriühingut. Hetkel neist 8 suitsutamise turustamise eesmärgil ei tegele, kuid 2 FIE-t ja 2 äriühingut kavatsevad lähiajal alustada.

Metoodika

Uuring sisaldas järgnevaid etappe:

1. Töötati läbi andmebaasides kalakäitlejate kohta leiduv info;
2. Kalasuitsutajate osakaalu analüüs valimis;
3. Suitsukala tootmise analüüs. Kasutades küsitluse andmeid, olid analüüsis vaatluse all järgnevad indikaatorid:
 - a. suitsukala toore (kalaliigid, kohalik või sissetoodud kala);
 - b. tootmine (külm- ja/või kuumsuitsukala, aastased kogused, suitsuahjud, pakendamine, pooltoodete tootmine);
 - c. toodangu müük (Eesti siseturul ja/või välisurgudel, väliskaubanduse partnerriigid);
 - d. investeeringud suitsukala tootmisesse (sh EL vahendid).
 - e. probleemid kala suitsutamisel
4. Suitsukala tootjate koolitusvajaduse väljaselgitamine.

Andmebaasides (PRIA toetuste saajate andmebaas, Veterinaar- ja Toiduameti avalikud nimekirjad kalakäitlemisettevõtjatest ja eraelamus toidu käitlejatest, Põllumajandusministeeriumi Kalanduse infosüsteem, Maksu- ja Tolliameti avalik andmestik majandusaasta aruannetest) kalakäitlejate kohta käiva info läbitöötamine.

Tunnustatud ettevõtete loeteluna on kasutatud Veterinaar- ja Toiduameti avalikku nimistut kalakäitlemisettevõtetest kuupäevalise seisuga 14.11.2011, sisaldades andmeid tunnustatuse ja tegevuse kohta. Nendest on välja selekteeritud isikud, kelle tegevusnimistusse on märgitud „suitsutamine“.

Teavitatuks loetud toidu käitlejate nimistuna, kes tegelevad eraelamus toidu regulaarse valmistamisega turule viimise eesmärgil, on kasutatud Veterinaar- ja Toiduameti avalikku nimistut kuupäevalise seisuga 15.10.2011. Nendest on välja selekteeritud käitlejad, kes on märkinud käideldavaks toidugrupiks „kalatooded“.

PRIA toetuste saajate andmebaasist on tehtud väljavõtted, kalasuitsutamise/tootmise arendamiseks isikutele toetuse määramiste kohta.

Kontaktandmed on saadud Põllumajandusministeeriumi Kalanduse infosüsteemi veebikeskkonnast.

Majandusaasta aruannetes suitsutamise infot põhjalikult kajastatud ei ole. Ainult osades läbitöötatud aastaaruannetes oli märgitud, et tegeletakse suitsutamisega, kuid detaile välja toodud ei olnud.

Etappide 2 – 4 läbiviimiseks koostati 17 küsimusest koosnev küsimustik, mis valdavalt koosnes avatud vastamisvõimalusest. Küsimustiku põhjal viidi läbi 31 intervjuud ajavahemikus detsember 2011 kuni jaanuar 2012. Kõik intervjuud viidi läbi telefoni teel ning nende põhjal saadud vastused on fikseeritud ka paber kandjal. Kuivõrd küsitlus oli konfidentsiaalne, jäävad intervjuueeritavad tulemuste esitamisel anonüümseks. Kõik ettevõtjad ei vastanud igale küsimusele, mistõttu on protsentarvutustes kasutatud täisvalimi suuruseks alati konkreetsele küsimusele vastanud ettevõtjate arvu.

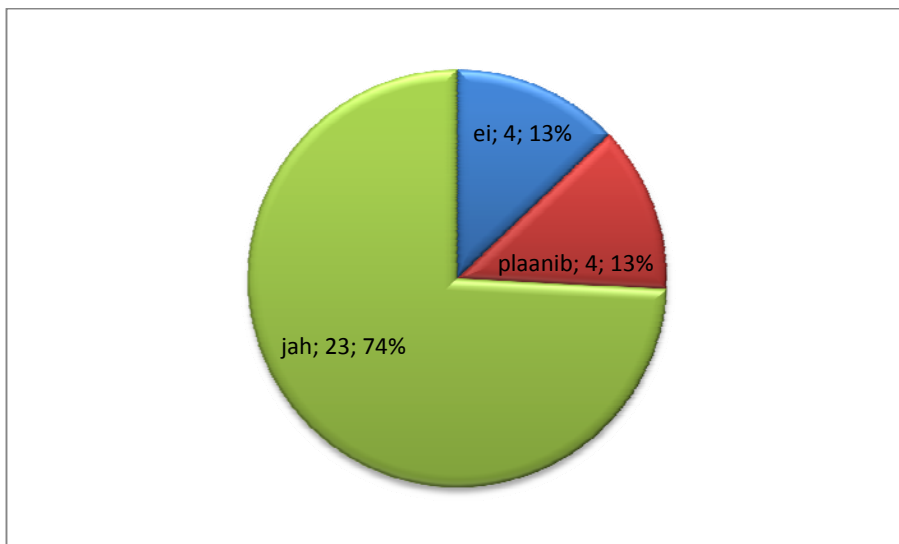
Tulemused ja arutelu

Järgnevalt on esitatud vastanute hinnangust koostatud statistiline kokkuvõte.

Valimis kalakäitlemisega tegelejate hulgast selgitati kalasuitsutajad välja intervjuu käigus. Kokku intervjueeriti 31 ettevõtjat, neist 9 FIE-t, 22 äriühingut. Suitsutamisega turustamise eesmärgil ei tegele valimist 8 ettevõtjat, kuid 2 FIE-t ja 2 äriühingut kavatsevad lähiajal alustada.

Tunnustatud ja teavitatud kala suitsutavate ettevõtjate arv

Kui ettevõtja on tunnustatud või teavitatud ettevõtjate loendis, ei tähenda veel, et tegeletakse aktiivselt kala suitsutamisega. Aktiivselt ei tegele suitsutamisega 13% (4) küsitletutest. Ühel juhul ei suitsutata kohapeal kuna kuulatakse kontserni ning suitsutamine toimub mujal (Eestist väljas, Soomes). Suitsutamisega pole veel alustatud 13% (4) ettevõtjatest, kuid ollakse juba loendis ning alustamine on plaanis (joonis 1). Kuna tunnustatud ja teavitatud ettevõtjaid on loendis 71, siis võib oletada, et aktiivselt tegeleb suitsutamisega 53 (74%) ettevõtjat.

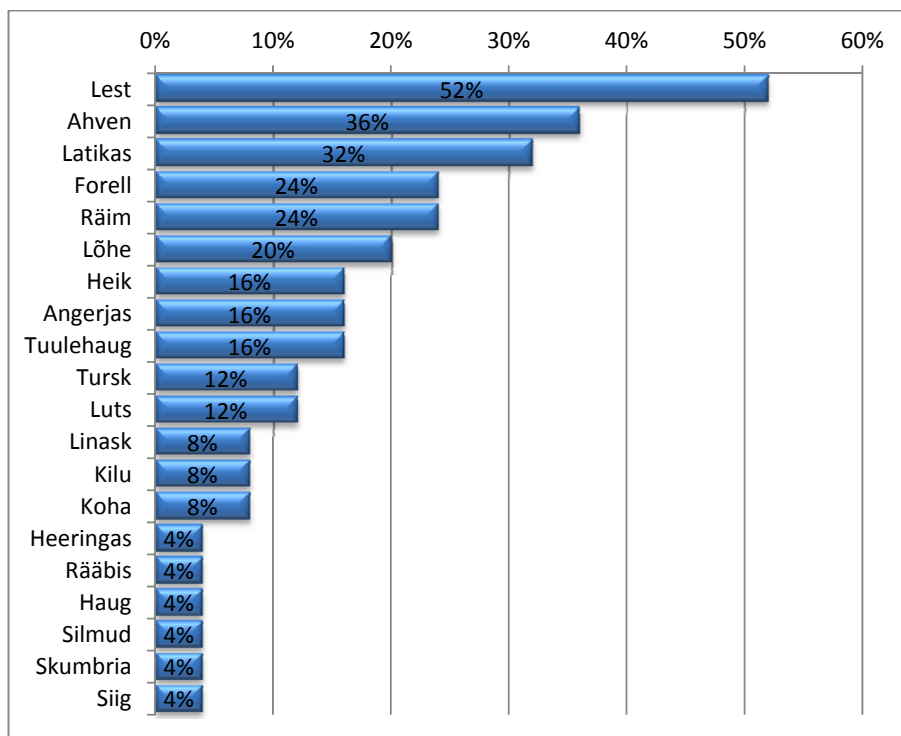


Joonis 1. Küsitletud ettevõtjate jaotumine suitsutamise tegevateks (jah), mittetegevateks (ei) ja plaaniga suitsutamise alustada (plaanib) ettevõtjateks.

Suitsutatavad kalaliigid

Küsitletud ettevõtjad nimetasid suitsutatavatest kaladest lesta (52%), ahvenat (36%), latikat (32%), räime (24%) ja forelli (24%), kuid nimetati ka lõhet, heiki, angerjat, tuulehaugi, lutsu, turska, koha, kilu, linaskit, heeringat, räabist, haugi, silmusid, skumbriat ja siiga (joonis 2). Antud protsente ei saa tõlgendada suitsutatava kala kaaluliste kogustena – andmed ei näita, et lesta suitsutatakse kõige rohkem. Paljud ettevõtjad tegelevad eestlaste lemmikkalade suitsutamisega.

Pooltooteid (kõhuääred, lõheribid jne) ei suitsuta 80% (12) küsitletud ettevõtjatest. Sellest võib järeldada, et enamus pooltooteid on imporditud või toodavad pooltoodete suitsutajad pooltooteid suures mahus, sest kaubanduses on suitsutatud pooltooted hästi esindatud.



Joonis 2. Suitsutatavad kalaliigid – protsent küsitatud ettevõtjatest, mis suitsutavad vastavat kalaliiki.

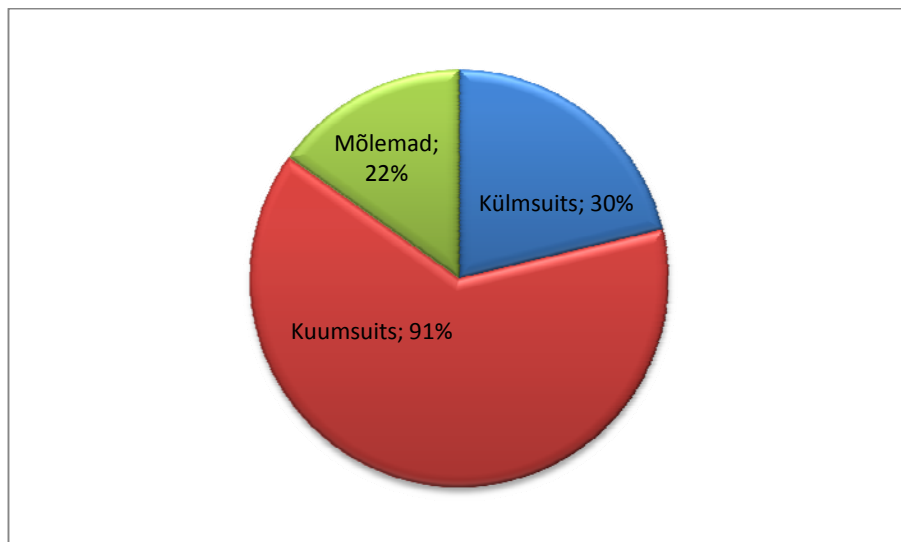
Eestimaise ja importkala osakaal

Valdavalt suitsutatakse eestimaist kala (88% (25) vastanud ettevõtjatest), sisse tuuakse linaskit, heiki, heeringat, turska, lõhet, angerjat, silmu, forelli, skumbriat, lesta. Suitsutatakse ka spetsiaalse tellimustööna, mis tähendab, et kala imporditakse suitsutamiseks. 48% vastanud ettevõtjatest suitsutavad importkala, 36% nii eestimaist kui importkala.

Väiketootjad eelistasid kohalikku kala, paljudel juhtudel ise püütud. Sellest tulenevalt on suitsukaladest enimnimetatud just kohalikud kalaliigid nagu lest, ahven ja latikas. Sisse tuuakse kalaliike, mida Eesti rannikuvetes ei leidu nagu näiteks heik, heeringas, tursk.

Kuum- ja külmsuitsu osakaal

Kuumsuitsutamisega tegelevad 91% (21) vastanud ettevõtjatest, 30% (7) külmsuitsutamisega ja 22% (5) mõlemaga (joonis 3). Kuumsuitsutamine on kiirem, kuid kahjuks on see toode ka ebatervislikum kuna sisaldab rohkem kantserogeenseid ühendeid (Timberg, 2009). Traditsiooniliselt on Eestis toimunud kala kuumsuitsutamine, seda usaldatakse ja tarbija teab, mida ostab.



Joonis 3. Küsitatud ettevõtjate jaotumine kül- ja kuumsuitsutajateks.

Toodangu turustamine

Oma toodangut turustavad ise 91% (21) vastanud ettevõtjatest, 1 tootja nimetas, et kasutab lisaks iseturustusele ka vahendusettevõtet, 9 eelistab turustada kuuma, just ahjust tulnud suitsukala. Kui tavaline on arusaam, et tarbija ostab silmadega, siis suitsukala puhul annab lisaväärtust äsja suitsuahjust välja võetud suitsukala meeldiv aroom. Ilmnes ka, et ise püüdvad ja suitsutavad isikud saavad oma toodete turustamisega üsna hästi hakkama ja nad on loonud usaldusliku suhte tarbijatega. Paar vastajat on oma tooted eriti atraktiivseks teinud kasutades müügipunkte „ratastel“, kus suitsutusprotsess viiakse läbi otse tarbija silmade all. Väiketootjate suitsutusahjud on valdavalt ise valmistatud nõ koduse võimsusega ning täispuiduküttega. Suurematel tootmisüksustel on seevastu kasutada nt elektrilised ja puidupõhise suitsuga ahjud.

Siseturule müüb kala 91% (21) vastanud ettevõtjatest, st enamuse ettevõtjaid on orienteeritud siseturule. Osad mainisid, et pakuvad toodet ainult lähipiirkonnas. Lisaks siseturule, müüb kala ka väliseturule 17% (4) ettevõtjatest. Ainult väliseturule orienteeritud on 2 – turgudeks Saksamaa ja Soome. Eduka ekspordi suurendamise takistuseks osutub paljudel ettevõtjatel kindlasti liiga väike tootmismahd.

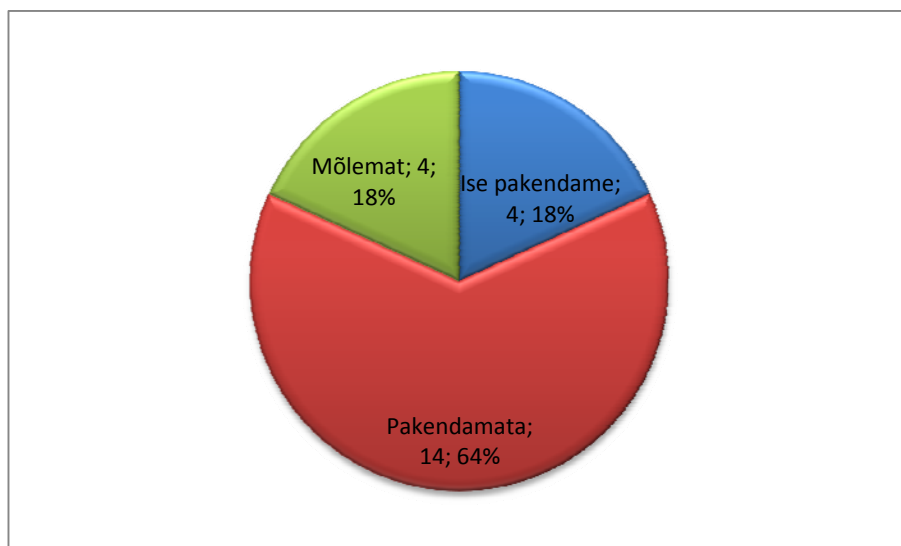
Suitsukala turustamisega seotud probleeme praktiliselt ei esine, vaid üks tootja mainis, et nende poolt toodetav külmsuitsukala on kallis ja seetõttu on seda raske kohalikule turule müüa. Üldisemas plaanis toodangu turustamisega probleemi ei ole, pigem tõdeti müügi seisukohalt olulisimal suveperioodil toorme nappust.

Probleemideks kala suitsutamisel nimetati kõige enam toorme puudust (26%, 5 ettevõtjat), aga ühel juhul ka kvalifitseeritud tööjõu puudust, ajanappust ning toorme hinnatõusu. Probleeme ei esine 47% vastanutest.

Veterinaar- ja Toiduameti nõudmiste täitmisega üldiselt probleeme pole. Mainiti, et VET töötajad on väga mõistvad ja probleemid on saadud kõrvaldatud, vaid üks vastajaist mainis, et nõudeid liha ja kala käitlemisele ühes müügipunktis on raskem

täita. Probleeme on olnud paberitöoga ning ette on heidetud ka väikseid toodangu koguseid.

Pakendamata ja lahtiselt turustavad oma toodangu ise 64% (14) küsitletud ettevõtjatest (joonis 4).



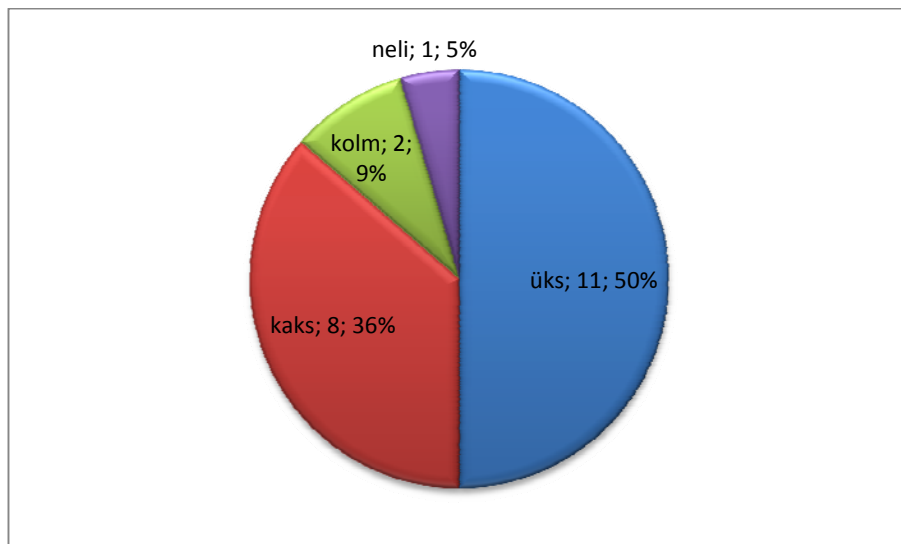
Joonis 4. Ettevõtjate jaotumine suitsutatud kala pakendamise järgi (pakendamine; ettevõtjate arv, ettevõtjate % vastanud ettevõtjatest).

Otseturustusega sotsiaal- ja/või haridusasutustele ei ole tegelenud 95% (20) küsitletud ettevõtjatest. Põhjuseks on kodutootmise mittesobivus nendele asutustele või väike tootemaht. Mittesobivus ilmnis teavitatud ettevõtjate ehk eraelamus toiduvalmistajate puhul – nemad tohivad pakkuda valmistatud toitu tarbijale otse valmistamiskohas sh kohapealne toitlustus või avalikes kohtades (nt laatadel, turgudel) kui käitleja müüb toodangut tarbijale otse (müüjaks võib erandina olla veel ka tema pereliige või volitatud isik), toodangu teisele toidukäitlejale edasi müümine sh hulgimüük toitlustusasutustele, ei ole lubatud.

Suitsuahjude arv

Küsitletud ettevõtjatel on suitsuahjusid 1 – 4, 50% (11) ettevõtjatest omavad ühte suitsuahju (joonis 5). On nii täispuiduküttel (74%, 14 ettevõtjat) kui ka kombineeritud elektrilisi ja puiduküttel (21%, 4 ettevõtjat). Toodangu mahud jäävad vahemikku 0,02 – 720 t aastas. Osa ettevõtjaid toodavad ainult suvel. Kuna tegu on väga erineva suurusega tootemahtudega, pole ettevõtjate toodangunäitajad hästi võrreldavad.

Olemasolevat tehnikat ei plaani uuendada 67% (12) ettevõtjatest. Ahjude vanuseks on 1 – 12 aastat, kõige rohkem on 1-aastaseid ahjusid, mis võib olla ka mitteuuendamise põhjuseks. Ahjude vanuse küsimusele vastasid ainult seitse ettevõtjat, mistõttu pole need andmed väga usaldusväärsed.



Joonis 5. Suitsuahjude arv ettevõtjatel (ahjude arv; ettevõtjate arv; ettevõtjate % vastanud ettevõtjatest).

Toetuste kasutamine

EL vahendeid (meetmed 4.1, 2.3 ning 3.4 Uute turgude arendamine ja reklaamikampaaniad) pole tootmise arendamiseks kasutanud 57% (13) küsitatud ettevõtjatest. Põhjuseks toodi näiteks omaosalusega mittetoimetulemist. Osad plaanivad toetust taotleda või on saanud toetust, kuid mitte suitsukala tootmisega seoses. PRIA toetuste saajate andmestikust tehtud väljavõtete järgi on valimisse juhtunud ettevõtjatele suitsukala tootmise arendamiseks määratud toetusi 8 korral. Soetatud on suitsuahjusid, külmikuid. Kahel juhul olid intervjuu ajaks soetatud vahendid veel kasutusse võtmata.

Suitsukala tootjate koolitusvajaduse väljaselgitamine/kaardistamine

Küsitlusvormis oli pühendatud koolitusvajaduse väljaselgitamiseks avatud vastusevariandiga komplektküsimus, mis sisaldas huvi olemasolu määramist suitsutusalaste koolituste, välislektorite ja uute tehnoloogiate vastu. Küsitlusele vastanud jagunesid põhimõtteliselt kaheks – need, kes ei soovinud suitsutusalast koolitust üldse ja need, kes olid huvitatud praktilisest koolitusest soovitavalt välislektoritega ning uute ja ka teiste riikide traditsiooniliste tehnoloogiate tutvustusega.

Spetsiaalsel suitsutusalasel koolitusel pole osalenud 82% (18) küsitatud ettevõtjatest. Osad tõid mitteosalemise põhjuseks koolituse saamise ehk õppimise isa kõrvalt. Suitsutusalasest koolitusest oleksid huvitatud 68% (15) küsitatud ettevõtjatest. Sellest võib järeldada, et suitsutusalane koolitus oleks vajalik ja võiks osutada populaarseks. Kuid siiski soovivad osad ettevõtjad osaleda vaid juhul kui toimumiskoht asub logistiliselt lähedal või ei soovi üldse osaleda kuna tootmismahud on väga väikesed. Huvi välislektorite vastu näitasid üles 18% (4) ettevõtjatest ning 23% (5) tundsid huvi moodsaate tehnoloogiate vastu, sh moodsad ahjud. Oodatakse praktilist laadi koolitusi mitte teooria loenguid. Varjatud koolitusvajaduse väljaselgitamiseks tuleb veel töid jätkata.

Üks tootja avaldas kahtlustavat arvamust, et kui praegusel hetkel kalale lisaväärtuse andmine hakkab toimuma väiketootjate poolt ainult suitsutamise näol, siis paari aasta pärast ongi olukord kus kogu Eesti suitsutab, pigem oleks vaja mitmekesistamist kasvõi soolalakala või külmutamise vms näol. Suitsukalast enamasti hinnataksegi just meeldivat aroomi, kuid tervislikkust ei saa selle suhtes rõhutada ning näiteks lasteasutuste toitlustamisel on seatud riiklikud piirangud, kus suitsutatud toidud jäetakse koolieast nooremate laste toiduvalikust välja.

Vastanute märkused

„Oluline on hea suitsumees, kes ise puhastab ja soolab“

„Meie piirkonnas ei ole vast lisakoolitusel mõtet, kala on vähe, me siin käevahel puhastame ja teeme ning müüme oma turismitalu küllastajatele“

„Inimesed ostavad mitte ainult silmade vaid ka ninaga“

„Kas ei ole mitte suund praegu sinna, et kui mõni aeg tagasi kogu Eesti nokitses, siis nüüd paari aasta pärast kogu Eesti suitsutab?“

„Teistel maadel on teistmoodi kalad ja tehnoloogiad, mis meie liikidele üldse sobida ei pruugi“

„Merekala on sisevete kalast õrnema lihaga“

„Meil on kuulus kala, õppinud olen isa kõrvalt ja koolitusi ei vaja“

„Pole kvalifitseeritud tööjõudu, ootaks täiendkoolitust kalasuitsutajatele/töölistele, mitte tootmisjuhtidele“

„Minu toodang pakub mulle endale rahulolu ja müün seda sõpradele ning tuttavatele“