

Täname teid pöördumise eest. Meil on väga kahju, et olete pidanud lasteaias pakutava toidu kvaliteedi ja maitse pärast muret tundma. See, et iga laps saaks lasteaias mitte ainult maitsva, aga ka tervisliku söögielamuse, on kahtlemata meie ühine eesmärk.

Nii koolilõunale kui ka lasteaiatoidule on riiklikult kehtestatud väga ranged normid, mis reguleerivad toidu kvaliteeti, toiteväärtust, kaloraaži ja muid nüansse. Lisaks kehtivad Daily köökides tavalisest kõrgemad standardid - kasutame juba täna kodumaist köögivilja, mahla, piimatooteid jne. Meie menüüstandardid välistavad igasuguste maitsetugevdajaid ja soola sisaldavate maitseainete ning erinevate puljongi-, supi- või kastmekontsentraatide kasutamise. Menüüstandardi lisasin kirja lõppu.

Esite reaktiivset küsimusi, millele siinkohal vastame.

### **Tooraine**

Kanamunad tellime Linnu Talu OÜ-st (Valgamaa ettevõtte). Oleme hakanud tellima ka järjest enam Linnu Talu vabapidamiskandade mune.

Veiseliha tellime Otepää Lihatootusest. Sealiha tuleb Nõo Lihatootuselt ning kasutame ka jahutatud kujul Viljandi Renderi sealiha.

Leivatooteid tellime Eesti Pagarist ja Fazerist. Vahelduseks pakume ka mahedaid speltajahust vahvleid.

Kartuli ja köögiviljade põhiline tarnepartner on Mulgi Kartul OÜ. Kartul tuleb kooritud kujul ja säilitatakse ainult puhtas vees. Daily menüüdes kasutatakse vaid eestimaist päritolu sulfideerimata (st mistahes keemilise säilitusaine poolt töötlemata) kartulit, samuti Eestist pärit porgandeid, hiinakapsast, lillkapsast, sibulat ja mitmeid teisi köögivilju.

Meil on Polli Aiandiga leping, ning tänu neile saame pakkuda kodumaiseid õunu Viljandi lasteaedades niikaua kui õunu jätkub.

Mooside ja mahlakontsentraatide osas teeme koostööd 2 Lõuna-Eesti ettevõttega: Rõngu Mahl AS ja Bacula AS. Vahelduse mõttes oleme viimasel ajal pakkunud lasteaiamenüüs ka kodumaise tootja AURA õuna- ja apelsini täismahlasid ning ploomi-, virsiku- ja mustasõstra nektareid.

Järjest rohkem oleme hakanud tähelepanu pöörama kodumaistele mahetootjatele. Eelmisel aastal sõlmisime lepingu Tõrvaugu Mahe taluga, tänu neile saame pakkuda lasteaedades ja koolides Eestis kasvatatud mahe toortatart ja mahe tatraõieteid. Meie eesmärgiks on suurendada koostööd mahetootjatega.

Daily menüüdes kasutatavaid piimatooteid (joogipiim, juustud, määrdjuustud, kohupiimatooted) tarnib meile Valio Eesti AS. Mõningaid piimatooted tarnib ka Farmi Piimatööstus AS.

Meie logistikapartneriks on Kaupmees AS.

## **Lasteaia menüü koostamisest**

Menüü koostamise aluseks on sotsiaalministri määrus 15.01.2008 „Terviskaitseõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“. Menüü vastavust seadusandlusele ja lasteasutuste toitlustamist kontrollivad regulaarselt riiklikult järelvalvet tegevad asutused.

Meie menüü koostab tootearendusspetsialist kaheks kuuks ette. Iga kuu vaadatakse tootearendaja ja teenindusjuhtide poolt üle, eelmisel perioodil tehtud muudatuste panekud, jälgitakse menüü hooajalisust ja lisatakse mõned uued toidud ja toorained. Menüü koostamise protsessis osalevad piltlikult öeldes kõik Daily kokad üle Eesti, sest kõik saavad teha oma ettepanekud menüü koostamiseks ja kõikide heade ettepanekutega on siamaani ka arvestatud.

## **Toiduportsjonite suurused**

Menüüs on toodud välja keskmise rühma kaloraaži silmas pidades toiduportsjonite suurused. Väiksemas rühmas on kogused natukene väiksemad ja suuremas rühmas suuremad.

## **Koostöö lasteaia ja köögi vahel**

Koostöö köögi ja lasteaia vahel on äärmiselt oluline. Kuulame oma kliente ja reageerime ettepanekutele. Kui saame lasteaiast tagasiside, et mõnda toitu ei sööda või soovitakse asendada mõni komponent, siis kohapealne juhataja/kokk saab teha menüüs muudatuse, kui selleks on olnud eelnevalt mõistlik etteteatamise aeg. Enamasti vaadatakse lasteaia poolt terve kuu või nädala menüü üle ja kiidetakse heaks või tehakse omapoolsed konkreetset ettepanekud, mida ka arvestatakse edasises töös.

## Ettevõtte menüüstandard

Ettevõtte menüüstandard ja kontrollsüsteemid tagavad kõrge kvaliteetse toote ja teenuse.

Teeme koostööd Tervise Arengu Instituudiga, mille raames on meie menüüd üle vaadanud ning kooskõlastanud TAI spetsialistid.

## Ühtne menüüstandard – eduvõti

