

Baltic Restaurants

Kairi Järvetar
Ostujuht

Baltic Restaurants

*Inimeste
energia*

Missioon

Muuta maailm iga einega
natuke paremaks

Väärtused

ARENG

Kasvamine ja paremaks muutumine

VASTUTUS

Usaldus ja algatusvõime

KOOSTÖÖ

Austus, avatus ja vastastikune kasu

Chat

re>start

 Daily

NOONBOX

Fristar

Take Off

SUBWAY

www.balticrest.com



TÖÖANDJATE ÜHISUS
vähenenud töövõimega inimesed
aktiivsesse tööelli



Teenused

Baltic Restaurants Estonia osutab Eestis toitlustusteenust **196**
toitlustuskohas:

- Daily lõunarestoranid büroohoonetes – 3
- Daily lõunarestoranid kõrg- ja ülikoolides – 4
- **Daily koolisööklad ja – puhvetid – 88**
- **Daily lasteaedade toitlustus – 66**
- Daily personalirestoranid – 14
- Haiglate toitlustus - 7
- Take Off kohvikud Tallinna lennujaamas – 2
- Take Off Restoranid TS Laevadel – 4
- Sõjaväe toitlustus – 2
- Noonbox – 4
- Fristar -1
- Frantsiis – Subway võileivapood Tallinna Lennujaamas – 1

Lisaks:

- catering teenus
- toitlustamine avalikel üritustel
 - lepinguline toidu kohalevedu





Baltic Restaurants

Chat

re>start

Daily

NOONBOX

Fristar

Take Off

SUBWAY

Mahe tooraine

Tallinna Arte Gümnaasiumi lepingu punkt:

Pakkuja kasutab kogu hankelepingu vältel igakuiselt toidu (koolilõuna) valmistamiseks kasutatavast kogu tooraine kogusest/maksumusest vähemalt 20% mahepõllumajanduslikust tootmisest pärit toorainet. Pakkuja hangib Põllumajandus- ja Toiduameti poolt väljastatava tootlustuse ökomärgi esimese astme: „üle 20% toorainest on mahe“ alates käesoleva oktoobrist.



Tartu linna koolide ja lasteaedade hanketingimus:

A. Kinnitame, et pakkuja kasutab hankelepingu vältel igakuiselt lasteaiatoidu / koolitoidu valmistamiseks kogu tooraine kogusest vähemalt 20% mahepõllumajanduslikust tootmisest pärit toorainet hõlmates muu hulgas vähemalt üks kord kuus erinevaid kaubagruppe sh liha, muna, piimatooted, teraviljatooted, kaunvilju ning puu- ja köögivilja.



B. Kinnitame, et pakkuja kasutab hankelepingu vältel igakuiselt lasteaiatoidu / koolitoidu valmistamiseks kogu tooraine kogusest vähemalt 50% mahepõllumajanduslikust tootmisest pärit toorainet hõlmates muu hulgas vähemalt üks kord kuus erinevaid kaubagruppe sh liha, muna, piimatooted, teraviljatooted, kaunvilju ning puu- ja köögivilja.

Jahutatud tooraine

Tartu koolide hanketingimus:

Toitlustaja kohustub:

Kalatoidu pakkumisel vähemalt kaks korda kuus valmistama praepäeval kalatoidu jahutatud kalast ning **lihatoidu pakkumisel vähemalt kaks korda nädalas valmistama toidu jahutatud lihast** (sh hakkliha ja linnuliha), ülejäänud liha võib olla külmutatud.

Pärnu linna koolide hanketingimus:

Lihatoidu pakkumisel **kasutama 60% kasutatavast lihast** (sh linnuliha ja hakkliha) jahutatud liha ja 40% kasutatavast lihast võib olla külmutatud.

Tabasalu Gümnaasiumi / Tartu Tamme Gümnaasium hanketingimus:

Toiduvalmistamisel **ei ole lubatud** sea-, veise- ja kanaliha puhul kasutada külmutatud toorainet.

Portsjontükk

Tallinna lasteaedade hanketingimus:

Lõunasöögiks pakutakse prae päeval vähemalt üks kord nädalas lihatoode portsjontootena (nt. kotlet, pikkpoiss, ahjuliha, kanakintsuliha, kanafilee vms).

Tartu linna koolide hanketingimus:

Vähemalt kahel korral nädalas peab nii lihaga kui liha- ja kalavaba toit olema pakutud portsjontootena (nt kotlet, pikkpoiss, ahjuliha, kana kintsuliha, kanafilee vms).

Nüüd asja juurde😊

Baltic Restaurants ostab:

- mahedana veise hakkliha ja kuubikuid.
- soov oleks osta ka portsjontükki (ca 80g).

Ostukogus:

- 2024.a ostsime mahe veise hakkliha 10 000kg.
- Aprilli 2025 – saadavus olematu!!!

Tarned:

- Otse tarned - jahutatud toode
- Läbi logistikapartneri – külmutatud toode

Täna tähelepanu eest!