

VORMSI ÜHISKÖÖK-TOOTEARENDEUSKESKUS

II etapp
Lõppraport

Heade teenuste büroo OÜ

2024

Eessõna

Vormsi vallavalitsuse ja Heade teenuste büroo OÜ vahelise töövõtulepingu kohaselt olid Vormsi ühiskööki-tootearenduskeskus projekti konsultandi lähteülesanded alljärgnevad:

- selgitada välja potentsiaalsed köögi kasutajad, rääkida nendega läbi vajadused ja võimalused, et projekt lähtuks kasutajate huvidest;
- sõnastada lähteülesanne ühisköögi projekteerimiseks;
- kirjeldada potentsiaalselt toimiv ühisköögi kasutus- ja haldamismudel ning koostada tegevuskulude-tulude analüüs esimese 10 tegutsemisaasta perspektiivis;
- otsida projektile partnereid ka väljapoolt Vormsi saart, kellega koos ideest jätkusuutliku projektini jõuda.
- kaardistada toetusvõimalused projekti rahastamiseks.

Töö oli jaotatud kahte etappi.

I etapp hõlmas Vormsi ühisköögi potentsiaalsete kasutajate kaardistamist ja potentsiaalsete kasutajate intervjuerimist. Vastavalt tulemustele analüüsi koostamine.

II etapp hõlmas alljärgnevat tegevusi:

- kasutus- ja haldamismudeli koostamine;
- tulude-kulude analüüs 10 aasta perspektiivis;
- eskiisprojekti täiendamine ja projekteerimise lähteülesannete koostamine;
- investorite sihtotsing;
- toetusmeetmete kaardistamine.

Konsultant tänab kõiki osapooli, kes on panustanud oma aega Vormsi ühiskööki-tootearenduskeskuse projekti ettevalmistamisel.

Austusega,

Ebekai Härm
Heade teenuste büroo OÜ
tel. +372 5154322
e-post: ebekai@ebekai.ee

SISUKORD

Sissejuhatus.....	4
Visioon, missioon ja eesmärk.....	5
Kasutajad.....	6
Kasutusmudel.....	9
Ruumide jaotus ja kasutus.....	11
Haldusmudel.....	12
Investeeringu prognoos.....	13
Kulu- ja Tuluanalüüs 10 Aasta Perspektiivis.....	14
Kulude prognoos.....	14
Tulude prognoos.....	15
Vormsi ühisköögi-tootearenduskeskuse SWOT analüüs.....	18
Hoone projekteerimise sisendid.....	20
Investeeringu rahastamine.....	26
Kokkuvõte.....	28
Lõppsõna.....	29

Sissejuhatus

Vormsi saar on oma unikaalse looduskeskkonna, traditsioonilise elulaadi ning tugevate kogukondlike sidemete poolest sobilik, et arendada välja ühistel eesmärkidel toimivat ja ettevõtlust edendavat projekti. Siinsetel elanikel on tugev side kohaliku toidutootmise ja käsitööstusega, kuid viimastel aastatel on üha selgemaks saanud vajadus arendada uusi võimalusi, et toetada saare majandust ning luua elujõulisi ettevõtluse võimalusi, mis aitaksid Vormsi kogukonda pikaajaliselt toetada ja turgutada.

Vormsi vallavalitsus on võtnud initsiatiivi luua ühisköök-tootearenduskeskus, et pakkuda saare toidutootjatele ja väikeettevõtjatele ühist taristut ja arenguvõimalusi. Projekti eesmärk on soodustada kohaliku tooraine väärindamist, toetada väikeettevõtlust ning suurendada Vormsi kui tootmispiirkonna konkurentsivõimet. Kohalikul tasandil tooraine, nagu kala, ulukid, seened ja marjad, on kättesaadavad, kuid nende ressursside kasutamine on seni olnud piiratud, kuna puudub vajalik taristu ja tugi, mida tootjad vajavad. Samuti on saarel mitmed ettevõtjad väljendanud soovi arendada kohalikku toidutootmist ja luua toidutooteid, kuid hetkel on puudu vajalikud masinad ja veterinaarnduetele vastavad ruumid, et seda eesmärki saavutada.

Ühisköök-tootearenduskeskuse projekt on ellu kutsunud vastuseks kohalike ettevõtjate ja toidutootjate vajadustele, pakkudes neile juurdepääsu kaasaegsele köögi- ja tootmistehnoloogiale, mis võimaldab arendada ja täiustada toidutooteid ning tõsta nende konkurentsivõimet. Lisaks tootmisvõimalustele võimaldab keskus korraldada toidukoolitusi ja töötubasid, mis aitavad kaasa kohaliku kogukonna teadmiste ja oskuste kasvule. Keskus toimiks ka inkubaatorina alustavatele ettevõtetele, pakkudes madalat sisenemise lävendit ja vajalikku tuge ettevõtluse arendamiseks.

Omavalitsuse roll projekti elluviimisel on olnud määrav, kuna senini pole olnud tulemusele orienteeritud juhtimist, mis aitaks ettevõtjatel ühiselt edasi liikuda. Hoolimata Vormsi loodusvarade rikkusest ja ettevõtluspotentsiaalst, on arendusprojektide elluviimine olnud keeruline. Ettevõtjate ja toidutootjate arengut on takistanud rahaliste ressursside ja sobiliku tootmispinna puudumine ning piiratud koostöövõimalused ettevõtjate vahel. Ühisköök-tootearenduskeskuse projekt on selleks, et pakkuda konkreetset lahendust nendele väljakutsetele, toetades omavalitsuse ja ettevõtjate tihedat koostööd ning pakkudes jätkusuutlikku arengumudelit.

Raporti koostamisel toetatakse projekti etapp I küsitluse vastustele, potentsiaalsete kasutajate intervjuudele ning ettevõtjate vahel toimunud avalikul kohtumisel saadud informatsioonile.

Visioon, missioon ja eesmärk

Vormsi ühisköögi-tootearenduskeskuse projekt on loodud toidu tootmisest huvitatutele, kellel on soov tegevust teha ettevõtluse vormis, jahimeestele, kalameestele jm kohalikele ettevõtetele toidu tooraine töötlemiseks, tootmiseks, tootearenduseks ning koostööprojektide ja koolituste võimaldamiseks. Keskus toimib ka kohaliku toidu turundusplatvormina, pakkudes kogukonnale ja küllastajatele ligipääsu kvaliteetsele Vormsi toidu toodangule.

Visioon: Vormsi ühisköögi-tootearenduskeskus pakub Vormsi saarel professionaalset keskkonda toidutoodete väljatöötamiseks ja tootmiseks.

Missioon: Aidata kaasa Vormsi ettevõtluse arengule, pakkudes kaasaegseid tingimusi, et arendada kohalikke toidutooteid, mis vastavad toidutootmise nõuetele ning turu ja tarbijate vajadustele.

Eesmärk: Keskuse peamine eesmärk on paikkonna toidutoorme kohapealse väärindamise tagamine. Eesmärgi täitmiseks investeeritakse veterinaarnõuetele vastava ja kaasaegse seadmepargiga ühisköögi-tootearenduskeskusesse.

Lisa-eesmärk on tõsta teadlikkust piirkonna traditsioonilistest toidutavadest ja tagada Vormsi toidukultuuri säilimine.

Kasutajad

Vormsi ühisköök-tootearenduskeskuse potentsiaalsete kasutajate hulga hindamisel toetutakse projekti etapp I küsimuste ja vabatekstilistele vastustele ning intervjuerijatelt saadud andmetele. Analüüsi põhjal on mitu kohalikku ettevõtjat ja huvilist väljendanud valmisolekut keskust kasutada, kuid täpse arvu kindlakstegemiseks tuleb vaadata erinevate vastajate hinnanguid ja huvi taset.

Selget huvi väljendanud vastajad on öelnud, et on valmis keskust kasutama, kui tingimused (ruumid, tooraine, tehnilised võimalused) sobivad. Näiteks mitmed vastajad on maininud, et nad oleksid kindlad kasutajad sobivate ruumide olemasolul.

Vastajad kes on teatud tingimustega väljendanud huvi projekti ja täiendava info vastu, võivad samuti keskuse kasutajateks saada, kui vajalikud tingimused täidetakse ja nad näevad konkreetset kasu oma ettevõtlusele. Näiteks on mainitud ebakindlust tooraine kättesaadavuse osas.

Mõned vastajad on olnud ettevaatlikumad või skeptilised, kuid siiski kaaluvad keskuse kasutamist sõltuvalt majanduslikust tasuvusest või koostöötingimustest. See grupp võib nõuda rohkem veenmist, kuid on siiski potentsiaalne kasutajate segment.

Arvuline hinnang 36 vastaja puhul:

Tugevalt huvitatud kasutajad on ligikaudu 15–20% vastajatest, kel tundub olevat selge huvi, et nad võiksid kindlalt hakata keskust kasutama.

Tingimuslikke kasutajaid kes vajavad rohkem teavet ja on väljendanud huvi, kui teatud tingimused on täidetud, on umbes 25–30% vastajatest.

Ettevaatlikud, kuid potentsiaalseid kasutajaid on ligikaudu 10–15%, kes soovivad saada rohkem selgust projekti kasulikkuse osas.

Seega võib esialgse hinnangu põhjal eeldada, et keskuse kasutajate arv võib alata 10–15 ettevõtjast, kes võivad olla aktiivsed kasutajad, ja potentsiaalne kasv võiks tulla huvi suurenemise ning tingimuste paranemise korral.

Kasutajate liigendus

Vormsi kalamehed:

1. Vormsi kalamehed on huvitatud oma saagi väärtuse tõstmisest Vormsis kohapeal. Tooraine suitsutamise, marineerimise, kalahakkliha valmistamise jm kaudu on huvi toota tootmiskeskuses kalatooteid jaemüügiks.
2. Pärast püüki peavad nad hoolitsema saagi korrektse säilitamise eest, et tagada toiduohutus ja säilivus. Kala vajab peale püüki toorainena eritingimusi (jahutamine, külmutamine).
3. Kalamehed vajavad kvaliteetseid seadmeid tooraine töötlemiseks ja säilitamiseks. Vajatakse erinevaid suitsuahjusid, vinnutamiskappi, hakklihamasinat, pakendamisseadmeid (vaakumpakendamine), konsverveerimisseadmeid, valmistoodangu jahutus- ning külmutusvõimalusi ja muid väikevahendeid.
4. Kala töötlemine nõuab ranget toiduhügieeni ja ohutusnõuete järgimist. Kalamehed vajavad tuge nende nõuete mõistmisel ja järgimisel, et nende toodang oleks ohutu ja sobiks müügiks.
5. Lisaks traditsioonilisele tooraine müümisele saavad nad tootearenduskeskuse abil väärindada toorainet, arendades välja kalatooteid jaemüügiks, et suurendada sissetulekuallikaid. Valmistoodete müük, nt. kalahakkliha, suitsutatud või kuivatatud tooted, pakub paremat kasumit võrreldes toore kala müügiga.

Vormsi jahimehed ja loomakasvatajad:

1. Liha töötlemine vajab spetsiaalseid ruume ja seadmeid, et lõigata ja töödelda liha vastavalt tervisekaitse nõuetele. Liha tükeldamiseks ja pakkimiseks on vajalikud spetsiaalsed tööpinnad ning hoiuvõimalused.
2. Liha töötledajad vajavad juurdepääsu seadmetele ja ruumidele, mis vastaksid veterinaarnõuetele ja nende soetamiseks individuaalse finantseerimise maht on suur.
3. Nii jahimehed kui loomakasvatajad saavad keskuse abil edendada kohaliku toidu tootmist ja lühendada tarneahelaid, pakkudes värsket ja kohaliku päritoluga liha toitlustajatele.
4. Külmutus- ja säilitusseadmete olemasolu võimaldab jahimeestel ulukiliha pikemaks ajaks säilitada ning töötlemiseks ette valmistada.
5. Jahimehed ja loomakasvatajad saavad keskuses väärindada liha ning toota toidutooteid nagu suitsuliha, vorstid, konservid ja muud lihatooteid.
6. Tootearenduskeskus võimaldab lihast valmistoodete pakendamist ja edasimüügiks ettevalmistamist. Selleks on vajalikud nt. vaakumpakendajad, etikettimise seadmed.

Takistavad tegurid: küsimustikus toodi esile nõuetele vastava ulukite eeltötlusruumi puudumine. Samuti on loomakasvatajatele tootearenduskeskuse kasutamine takistatud seoses kohapealse tapamaja puudumisega. Keskuse funktsioon, erineva lihatooraine väärindamine, võib olla seetõttu komplitseeritud. **Ettepanek on koostöös Vormsi jahiseltsiga ettevalmistada käesoleva projektiga paralleelselt ka nõuetele vastava ulukite eeltöötlemise ruumi projekt.**

Vormsi toidutootmisest huvitatud ettevõtjad:

1. Vormsi väikeettevõtted on piiratud eelarvega ja otsivad võimalusi oma tootmiskulude optimeerimiseks. Tootearenduskeskus võimaldab neil alustada toidutootmisega ilma suurte alginvesteeringuteta, pakkudes nii kulutõhusat tootmislahendust.
2. Tootearenduskeskus pakub neile juurdepääsu kaasaegsetele tootmisseadmetele, nagu pastöriseerimisseadmed, kuivatid, hakklihamasin, köögiviljatükeldaja, vaakumpakendamine ja muud vajalikud tööriistad.
3. Ettevõtjad teevad väiksemaid tootmispartisiid testimiseks või limiteeritud kogustes toodete turule toomiseks. Tootearenduskeskuse paindlikud tootmisvõimalused aitavad neil katsetada uusi tooteid ilma suures mahus tootmist alustamata.
4. Tootearenduskeskuse abil saavad nad arendada uusi ja unikaalseid tooteid, mis võimaldavad neil turul silma paista ning vastata kiiresti muutuvatele tarbijate vajadustele.

Vormsi kogukond:

1. Paljud üksikisikud soovivad oma toiduäri alustada, kuid neil puuduvad professionaalsed võimalused ja kogemused. Ühisköök-tootearenduskeskus annab neile võimaluse oma ideid ellu viia väikese riskiga ning võimaldab keskenduda tootearendusele.
2. Kogukonna liikmed, kes soovivad õppida toidu tootmist, osaleda kursustel ja koolitustel toidutootmise ettevõtluse edendamiseks.
3. Kohalikud elanikud, kes soovivad osta ja tarbida kohalikku toidu toodangut.

Toitlustusettevõtjad:

Vormsi toitlustusega tegelevad ettevõtjad soovivad toetuda teenuse pakkumisel kohalikest toorainest väärindatud toodangule.

Turistid ja külastajad:

Vormsi saare külalised, kes otsivad kohalikke maitseelamusi ja soovivad tutvuda Vormsi toidutoodete tootmisüksusega ning soovivad osta kohalikku toodangut.

Spetsiaalsed tervisetoidu idufirmad:

Idufirmad, kes arendavad innovaatilisi ja funktsionaalseid tooteid (nt taimset päritolu toidud, supertoidud) ja otsivad kohalikke väikeettevõtteid koostöö eesmärgil.

Võimalik lisandväärtus Vormsi ühisköök-tootearenduskeskusele

Vormsi ühisköök-tootearenduskeskus võib arendada mitmeid koostöövorme kutsekoolide, ülikoolide ja teadusasutustega, et laiendada oma tegevust ja suurendada teadmiste vahetust ning innovatsiooni toidutööstuses. Need koostöövõimalused pakuvad väärtust nii tootearenduskeskuse kasutajatele kui ka haridus- ja teadusasutustele, aidates üksteisel kasvada ja arendada teadmisi ning praktilisi oskusi.

Kasutusmudel

Vormsi ühisköök-tootearenduskeskus saab täita kohalikule ettevõtlusele ja kogukonnale mitmeid olulisi funktsioone, keskendudes kohalike ressursside töötlemisele, tootearendusele ja erinevate osapoolte koostööle.

Tootearendus ja tootmine:

1. Veterinaarõuetele vastavad ruumid tooraine töötlemiseks, toidutoodete arendamiseks ja tootmiseks.
2. Ruumid on varustatud erinevate masinate ja seadmetega, mida on võimalik kasutajatel rentida tootmiseks või tootearenduseks.
3. Toodete pakendamine on kriitilise tähtsusega, et tagada nende säilivus ja tarbijale atraktiivsus. Väiketootjad vajavad pakendamislahendusi, mis vastavad nende toodete vajadustele. Keskuses saab selleks kasutada kaasaegseid seadmeid, nagu nt. vaakumpakendaja.
4. Kohalike tootjate inkubatsioon, kus ettevõtjad saavad kasutada ruume, kööki ja seadmeid väikese tasu eest, kuni nende ettevõtted kasvavad piisavalt suureks, et jätkata ettevõtlusega, tootmisruume iseseisvalt kasutades.

Koolitused ja seminarid:

1. Tootearenduskeskuse kaudu saab tootjatele ühiselt tagada nõustamist, koolitusi ja muud abi toidutootmisega seotud teemadel nagu nt. toidutehnoloogia, tootmis- ja hügieeninõuded.
2. Keskus pakub ruume toiduga seotud koolituste ja seminaride läbiviimiseks. Need hõlmavad Vormsi toidukultuuri seminare, ajaloolisi ja tänapäevaseid toidutootmise tehnikaid, kohaliku tooraine kasutust, valdkondade laiendamise õpetusi ja muud.
3. Töötoad ja kursused, mille eesmärk on edendada toidukultuuri ja toidu tootmisega seotud ettevõtlust piirkonnas.

Kohvik - pood:

1. Tootmisüksuse kohvik-poes müüakse Vormsi tootjate valmistatud tooteid. See hõlmab nii värskeid tooteid kui ka töödeldud ja pakendatud kaupade müüki.
2. Kohvikus serveeritakse kohalikust toorainest valmistatud toite.

Koostöö kokkulepped:

1. Sõlmitakse kokkulepe kohaliku Vormsi Kaubamajaga, kus müüakse Vormsi tootjate valmistatud tooteid. Koostöö hõlmaks töödeldud ja pakendatud toidukaupade müüki.
2. Koostöö sõlmitakse Haapsalu O.T.T. talupoega. Koostöö hõlmaks töödeldud ja pakendatud toidukaupade müüki.

3. Kokkulepped sõlmitakse COOP kaupluste keti kohaliku toodangu müügisüsteemiga ja RIMI Talu Toidab süsteemiga liitumiseks. Koostöö hõlmaks töödeldud ja pakendatud kaupade müüki.

Ürituste korraldamine:

1. Keskus on toiduürituste, toidufestivalide, laada- ja turupäevade toimumiskohaks.
2. Ruumide rentimine ürituste jaoks, suurendades seeläbi tulusid ja kogukonna kaasatust.

Ühisturundus:

1. Toodete brändimisel ja turundamisel kasutatakse ühisturundusstrateegiat.
2. Ühtne bränding aitab tarbijatel kergemini ära tunda Vormsis toodetud tooteid ja aitab kaasa usaldusväärse loomisele.

Haridus- ja teadus:

Keskus saab pakkuda kooli õpilastele kõrgtasemelist õppekeskkonda. Projektipõhises õppes saab kaasata õpilasi toidutootmise ja tootearenduse projektidesse, kus nad töötavad meeskondadena, et välja töötada, turundada ja esitleda oma toodet. See projektipõhine õpe aitab arendada õpilaste meeskonnatöö-, planeerimis- ja probleemide lahendamise oskusi. Bioloogia- ja geograafiatundide raames saaks läbi viia uurimisprojekte kohalike toorainete, näiteks kala, ulukiliha või saarel kasvatatava köögivilja omaduste ja nende tervisemõjude kohta.

Kutsekoolid ja ülikoolid saavad kasutada unikaalset ühisköök-tootearenduskeskust praktiliseks õppeks ja toidutootmise harjutamiseks, pakkudes tudengitele võimalust tutvuda toidutootmise protsesside ja -seadmetega. Koostöös teadusasutustega saab kööki kasutada uute toiduvalmistamise ja töötlemise tehnoloogiate testimiseks. Köögis saab katsetada uusi tooraineid ja lisandeid, näiteks alternatiivseid proteiiniallikaid (nt putukad, vetikad) või funktsionaalseid toidulisandeid (nt vitamiinid, mineraalid, prebiootikumid).

Ruumide jaotus ja kasutus

Tootmisköök: Täielikult varustatud köök, kus ettevõtjad saavad toota oma tooteid, rentides kööki kindlate ajavahemike kaupa.

Tootmisruumid: Ruumid spetsialiseeritud seadmetega. Eraldi ruumid kala ja liha tooraine töötlemiseks, lõpptoodangu valmistamiseks, pakendamiseks.

Ladustamisruumid: Ruumid, kus tootjad saavad ladustada oma toorainet, pooltooteid ja valmistooteid sh. külmkamber ja sügavkülmkamber.

Koolitus- ja kontoriruumid: Ruume saab kasutada erinevateks koolitusteks, seminarideks ning keskuse juhtkonna tööruumideks.

Kohvik-Pood: Toimib nii lisasissetuleku allikana kui ka ürituste korralduskohana.

Tehno-, koristus- ja muud abiruumid.

Kasutus- ja broneerimissüsteem

Kohapealne registreerimissüsteem: kasutajad saavad broneerida kööki ja tootmisruume, mis võimaldab efektiivset ajaplaneerimist ja ressursside kasutust. Keskuse juhataja vastutab süsteemi ajakohasuse ja täpsuse eest, lisades broneeringud Online süsteemi.

Online broneerimissüsteem: kasutajad saavad broneerida ruume ja seadmeid interneti kaudu, mis võimaldab ruumide kasutust hoida reaajas jälgitavana.

Arveldusmudel

Kasutajatele pakutakse paindlikke makseplaane, näiteks rendi- ja kasutustasude osamaksetena tasumist kuu- või aastapõhiselt. Ühekordse kasutuse eest arveldamisega on tagatud üksikisikute ligipääs köögile ja seadmetele.

Haldusmudel

Juhtimine ja organisatsioon

1. Omavalitsuse eestvedamine:

- Projekti elluviimine toimub Vormsi omavalitsuse eestvedamisel, koostöös kohalike ettevõtjatega.
- Moodustatakse juhtorgan, kuhu kuuluvad omavalitsuse esindaja ja toidutootmise ettevõtete esindajad.

2. Igapäevane juhtimine:

- **Keskuse juhataja** vastutab keskuse igapäevase juhtimise, sealhulgas finantside haldamise, personali juhtimise ja operatsioonide koordineerimise eest.
- **Personal.** Vajadusel palgatakse lisapersonali, näiteks kohvik-poe personal, tehniline tugi ja koristusteenused.

3. Partnerlussuhted:

- Luuakse partnerlussuhted piirkonnaväliste toidutootjate, koolitajate, haridus- ja arenduskeskuste ning muude osapooltega, et kindlustada keskuse järjepidev kasutus ja arendustegevus.

Hooldus ja ülalpidamine

Regulaarne hooldus:

- Tehnosüsteemide ja seadmete regulaarne hooldus, sealhulgas köögiseadmete, kütte- ja ventilatsioonisüsteemide jms kontroll.
- Ruumide korrashoid ja koristusteenused, et tagada keskuse puhtus ja korrasolek.

Kinnisvara haldus:

- Kinnisvarahalduri teenuste kasutamine, kes vastutab kinnisvara halduse ja ülalpidamise eest, sealhulgas hoolduslepingute haldamine.

Investeeringu prognoos

Vormsi ühisköök-tootearenduskeskuse projekti investeeringut tuleb käsitleda terviklikuna. Investeering kokku hõlmab nii ehitust kui sisseseadete tarbeks tehtavate investeeringute mahtu.

Ehituskulude prognoos

Ühisköök-tootearenduskeskuse hoone baasmaksumuseks prognoositakse 350,000–450,000€. Tegelik hoone ehitamiseks tehtava investeeringu suurus selgub peale eelprojekteerimise etappi kui on võetud konkreetsed hinnapakumised projekteeritavale hoonele.

Esialgsete plaanide kohaselt finantseeritakse Vormsi ühisköök-tootearenduskeskuse ehitust omavalitsuse eelarve ja toetusfondide ning võimalike investorite kaudu.

Tootmisseadmete ja varustuse vajadused

Vajadused on välja toodud vastavalt ettevõtjatega kohtumisel saadud infole.

- Kala töötlemise seadmed: kuumsuitsuahi, külmsuitsuahi, autoklaav, kala separaator-hakklihamasin, kala poolitamise masin, kuivatuskapp (vinnutamine), vorstiprits, pakendamisseadmed.
- Liha töötlemise seadmed: kondisaag, autoklaav, hakklihamasin, lihatükeldaja, lihasegamismasin, vaakumpakendamise seadmed, kuivatuskapp (vinnutamine), jm. väikevahendid.
- Tööstuslikud köögiseadmed: kombiahi, induktsioonpliit, kerkekapp, tööstuslik taigasegaja, pagari töölaud, rullimismasin, külmkuivati, kiirkuivati, köögikombain, hakklihamasin, mahlaauruti, pelmeenimasin, külmik, sügavkülmik.
- Pakendamis- ja etiketeerimise seadmed.
- Külmkambri süsteemid.
- Sügavkülmutuse süsteemid.
- Töötasapinnad, laoriulid.
- Kohvik-pood inventar: jahekapp, sügavkülmik, riiulid, laudad-toolid, kassasüsteem.

Vastavalt projekti eelhinnangu käigus saadud informatsioonile on osad seadmed ettevõtjatel olemas, mis vähendab vajamineva rahalise ressursi mahtu.

Kokku prognoositav investeeringu maht sisseseadetele on orienteeruvalt 155,000-220,000 eurot.

Arvestades investeeringu suurust ja sellest saadavat kasu ettevõtjatele, tuleb tootmisvaldkonniti kaasata vastava valdkonna ettevõtjad projekti sisseseadete ja inventari soetamise finantseerimiseks.

Kulu- ja Tuluanalüüs 10 Aasta Perspektiivis

Kulude prognoos

1. Investeeringud ja ühekordsed kulud:

- Hoone ehitamine, seadmete ost, infrastruktuuri rajamine: 505,000-670,000 €

2. Püsikulud (aastased):

- Halduskulud (personal): 24,000 €, 5% aastane kasv.
- Hooldus- ja operatiivkulud: 3,000 €, 5% aastane kasv.
- Turundus ja reklaam: 3,000 €, 5% aastane kasv.
- Muud kulud (kindlustus, küte, elekter): 10,000 €, 5% aastane kasv.

10-aastase perspektiivi püsikulude tabel

Aasta	Halduskulud (€)	Hooldus-ja operatiivkulud (€)	Turundus/reklaam (€)	Muud kulud (€)	Kogukulu (€)
1	24,000	3,000	3,000	10,000	40,000
2	25,200	3,060	3,060	10,200	41,520
3	26,460	3,121	3,121	10,404	43,106
4	27,783	3,184	3,183	10,612	44,762
5	29,172	3,247	3,247	10,824	46,490
6	30,631	3,312	3,312	11,040	48,295
7	32,162	3,378	3,378	11,261	50,179
8	33,770	3,445	3,445	11,486	52,146
9	35,459	3,514	3,514	11,716	54,203
10	37,232	3,584	3,584	11,950	56,350

Kokkuvõte kulude prognoosidest:

- Püsikulude analüüs näitab, et kõige suurem kulu jääb juhtimise ja personaliga seotud halduskuludele, millele järgnevad muud kulud (kindlustus, küte, elekter). Turundus ja hooldus on veidi väiksemad kulutegurid.
- Kasvavate kuludega on oluline tagada, et tuluallikad kasvavad samas tempos või kiiremini, et säilitada projekti jätkusuutlikkus kümne aasta perspektiivis.

Tulude prognoos

Põhitegevus:

- Ruumi rent (köögi ja tootmisruumide kasutamine): 25,000 EUR esimesel aastal, 7% aastane kasv. Eeldatakse, et kohalikud ettevõtjad ja toidutootjad rendivad ruume regulaarselt. Rentimise määr võib varieeruda sõltuvalt kasutuse kestusest ja ruumi tüübist.
- Teenustasud (koolitused, töötubade korraldamine, inkubaatori teenused): 5,000 EUR esimesel aastal, 7% aastane kasv. Siia kuuluvad kõik keskuses pakutavad teenused, nagu koolitused ja töötoad, samuti ettevõtlusinkubaatori teenused.
- Kohvik-pood müügitulu: 10,000 EUR esimesel aastal, 7% aastane kasv. Kohvik-pood müüb Vormsi tooteid, mille hulka kuuluvad kohapeal serveeritav toit ja valmis toidutooded. Eeldatakse, et kohvik-poe müügitulu kasvab koos turismi ja kohaliku elanikkonna aktiivsuse kasvuga.

Toetused ja fondid:

Toetused ja fondid võivad olla täiendavaks rahastuse allikaks, kuid pole arvestatud püsiva tuluna.

Tulevased prognoositavad tulud

1. Liikmemaksud ja kasutustasud
 - Liikmelisus – tootjad ja üksikisikud maksavad liikmemaksu, mis võimaldab neile keskuse ressurssidele regulaarset juurdepääsu. Liikmetasud võivad olla astmelised vastavalt kasutusele (nt tundide arv, seadmete tüüp). Liikmemaksud: 50–500 € kuus (sõltuvalt kasutustasemest ja liikmelisuse tüübist).
 - Tundide põhised kasutustasud – lisaks liikmelisusele kehtestatakse tasud seadmete või köögi kasutamise tundide või päevade põhjal. Kasutustasu: 20–100 € tunnis (olenevalt seadmetest ja köögi kasutusajast).
2. Väiketootmine ja pakkimine. Keskus pakub väiketootmise teenust, kus väljaspoolt tulevad ettevõtjad saavad tellida oma toodete tootmist ja pakendamist väikestes partiides.

Teenustasud tootmisliini kasutamise eest: 500–1,000 € tootepartii kohta (sõltuvalt partiide suuruselt ja kasutatud seadmetest).

3. Kohvik-pood. Keskuses toimub kohalikust toorainest valmistatud toodete jaemüük ning pakutakse toitlustusteenust.
4. Koolitused ja töötoad. Keskus pakub tasulisi koolitusi ja töötubasid toiduainete tootmise, tootearenduse ja turunduse teemadel. Koolitustasud: 25–100 € osaleja kohta (sõltuvalt programmi pikkusest ja teemast).
5. Ruumi rent. Pakutakse ruumide renti avalike ürituste või seminaride jaoks. Renditasud: 100–500 € päev (sõltuvalt ürituse või seminari iseloomust ja lisateenuste vajadusest).

Tulude prognoos järgmise 10 aasta perspektiivis, arvestades ruumi renti, teenustasusid (koolitused, töötoad) ja kohvik-poe müügitulu 7% aastase kasvuga:

Aasta	Ruumirent (EUR)	Teenustasud (EUR)	Kohvik-poe müügitulu (EUR)	Kogutulu (EUR)
1	25,000	5,000	10,000	40,000
2	26,750	5,350	10,700	42,800
3	28,623	5,725	11,449	45,796
4	30,626	6,125	12,250	49,002
5	32,770	6,554	13,108	52,432
6	35,064	7,013	14,026	56,102
7	37,518	7,504	15,007	60,029
8	40,145	8,029	16,058	64,231
9	42,955	8,591	17,182	68,727
10	45,961	9,192	18,385	73,538

Tulude ja kulude kokkuvõtlik tabel

Aasta	Kogutulu (EUR)	Kogukulu (EUR)	Kasum (EUR)
1	40,000	40,000	0
2	42,800	41,520	1,280
3	45,796	43,106	2,690
4	48,992	44,762	4,230
5	52,401	46,490	5,911
6	56,069	48,295	7,774
7	60,005	50,179	9,826
8	64,206	52,146	12,060
9	68,700	54,203	14,497
10	73,509	56,350	17,159

Kokkuvõte:

- **Esialgse investeeringu katmine:** Projekti esialgne investeering kaetakse toetusfondide, Vormsi Valla eelarvest, kaasates täiendavalt ettevõtjaid projekti täismahus realiseerumiseks vajaliku inventari soetuse finantseerimiseks. Lisaks planeeritakse kaasata välisinvestoreid, kellele pakub huvi maapiirkondliku või sotsiaalset mõju omavate projektide kaasrahastamine.
- **Pidev rahavoog:** Projekt suudab teisel aastal hakata looma positiivset rahavoogu, mis jätkab kasvu 10 aasta perspektiivis.
- **Riskid ja eeldused:** Prognoosid põhinevad eeldusel, et turuolud, toetused ja nõudlus jäävad stabiilseks või paranevad, mis nõuab pidevat turu ja ettevõtluskeskkonna monitoorimist ning haldamist.

Tulude-kulude analüüsis 10. aasta perspektiivis ei arvestata esialgse investeeringu mahtu.

Vormsi ühisköögi-tootearenduskeskuse SWOT analüüs

Tugevused:

- **Kvaliteetne varustus ja seadmed** – Ühisköök pakub väikestele tootjatele ja alustavatele ettevõtetele juurdepääsu professionaalsele köögivarustusele, mida neil endal oleks kalliks osta.
- **Ekspertnõustamine** – Pakutakse konsultatsioone ja koolitusi toiduvaldkonna ekspertidelt, sealhulgas toidutehnoloogia, tootearenduse ja turunduse alal.
- **Koostöövõrgustik** – keskus loob platvormi kohalikeks koostöödeks toiduettevõtete, kohalike talunike ja põllumajandustootjatega, mis tugevdab piirkonna ettevõtlust.
- **Jätkusuutlikkus ja kohalik identiteet** – keskus toetab kohalikku tootmist ja jätkusuutlikku tooraine kasutamist, mis tugevdab kohalike toidutootjate ja põllumajandustootjate positsiooni.
- **Paindlikud tootmisvõimalused** – väiketootjad saavad kasutada tootmisvõimsusi vastavalt oma vajadustele, sealhulgas väikesemahuline tootmine ja katsetamise võimalused.

Nõrkused:

- **Piiratud rahalised ressursid** – väikesed tootjad ja alustavad ettevõtted võivad seista silmitsi rahaliste piirangutega, mis mõjutab keskuse kasutamise sagedust ja ulatust.
- **Väike sihtturg** – Vormsi kui saare piirkond võib olla piiratud tarbijaturuga, mis võib takistada suuremahulist tootmist ja laienemist.
- **Sõltuvus hooajalisusest** – tooraine ja klientide vajadused võivad olla hooajalised, mis võib vähendada keskuse kasutamise regulaarsust.
- **Kohaliku logistika keerukus** – Vormsi saare asukoht võib tekitada logistilisi väljakutseid nii toorainete tarnimisel kui ka valmistoodete transpordil mandrile.
- **Tapamaja ja jahimeeste eeltötluse ruumi puudumine** - tapamaja ja jahimeeste eeltötluse ruumide puudumine võib tekitada mitmeid probleeme, mis muudavad projekti teostamise keerukamaks ning mõjutavad keskuse atraktiivsust kohalike ettevõtjate jaoks.

Võimalused:

- **Turismi kasv ja kohaliku toidu populaarsus** – Turistide huvi kohaliku ja autentse toidu vastu kasvab, mis loob võimaluse arendada ja pakkuda kohapeal valmistatud unikaalseid tooteid turismihooajal.

- **E-kaubandus ja toiduainete eksport** – E-kaubanduse ja otsemüügi kasv võimaldab väikestel tootjatel jõuda laiema kliendibaasini väljaspool saart.
- **Jätkusuutlikkuse ja rohelise majanduse trend** – keskus saab keskenduda roheliste ja jätkusuutlike tootmisprotsesside arendamisele, mis vastab tarbijate nõudlusele keskkonnasõbralike toodete järele.
- **Avaliku ja eraõigusliku sektori toetused** – Võimalus taotleda erinevaid riiklikke ja Euroopa Liidu toetusi väiketoetuste ja innovatsiooni arendamise rahastamiseks.
- **Koostöö kohalike toitlustajate, Läänemaa restoranide ja talutoodangu kauplustega** Ühisköök võib sõlmida koostöölepinguid kohalike toitlustajate, Läänemaa restoranide ja talutoodangut turustavate kauplustega, pakkudes unikaalseid Vormsi tooteid jaemüügiks ja toorainet toitlustuseks.

Ohud:

- **Tugev konkurents teistelt toidutootjatelt** – suuremates piirkondades võivad olla paremate ühendustega ja suurema tootmisvõimekusega konkurendid.
- **Majanduslikud ja poliitilised muutused** – majanduslik ebastabiilsus, inflatsioon või poliitilised muutused võivad mõjutada väikeste tootjate investeerimisvõimet.
- **Keskkonnariskid ja kliimamuutused** – kliimamuutused võivad mõjutada põllumajandust ja kalandust, vähendades tooraine kättesaadavust ja mõjutades sellega tootmisprotsesse.
- **Tööjõupuudus** – spetsialiseeritud tööjõu kättesaadavus võib olla saarel piiratud, mis võib mõjutada tootearenduskeskuse ja kohalike ettevõtete tegevust.
- **Tooraine kallinemine** – toorainete hinnatõus seoses logistiliste küsimustega või kättesaadavuse vähenemine võib suurendada tootmiskulusid ja mõjutada väikeettevõtete kasumlikkust.

Hoone projekteerimise sisendid

Projekteerijale sisendite andmine ühisköök-tootearenduskeskuse loomiseks on kriitiline samm, kuna see aitab tagada, et projekteerimisel võetakse arvesse kõik keskuse funktsionaalsed, tehnilised ja praktilised vajadused. Vormsi ühisköök-tootearenduskeskuse puhul on oluline, et ruumide paigutus arvestaks erinevate toorainete kasutamise ja toodete tootmise spetsiifikat.

1. Funktsionaalsed vajadused

a) Tootmisruumide paigutus

- **Erinevad tootmisruumid:** Erinevad toorained vajavad eraldi tööruume. Vajalik on planeerida ruumide loogiline asetus, et minimeerida erinevate toorainetega töötavate inimeste liikumist ja vältida protsesside ristumist.
- **Pakkimis- ja etiketeerimisalad:** Töötsoonid peavad olema varustatud piisavalt suurte ja funktsionaalsete pakkimisaladega, kus saab mugavalt teostada toodete pakendamist ja etiketeerimist. Pakkimisala peab olema eraldatud tootmisalast, et vältida toidu saastumist.

b) Toiduhügieeni ja veterinaarstandardid

- **Pesemiskohad:** Toiduainete töötlemisega tegelevas keskuses on oluline, et oleks piisavalt pesemiskohti. Eraldi kraanikausid töötajatele ja seadmete pesuks on vajalikud, et tagada toiduhügieeni standardite järgimine.
- **Ventilatsioon ja õhupuhastus:** Piisav ventilatsioon on vajalikud, et vältida lõhnade (nt. kala), auru ja tolmu levikut ruumides ning tagada ohutu toiduainete tootmine.
- **Lihtsasti puhastatavad pinnad:** Kõik põrandad ja seinad peavad olema valmistatud materjalidest, mis on vastupidavad ja kergesti puhastatavad, et tagada veterinaarstandardite täitmine.

c) Kasutajamugavus

- **Ladustamis- ja hoiuruumid:** Vajalik on planeerida piisavalt hoiuruumi nii toorainele kui ka valmistootele, sealhulgas kuivaine-, külm- ja sügavkülma ladude paigutus.
- **Vaba liikumine ja ligipääsetavus:** Töötajate ja kasutajate jaoks peab olema piisavalt ruumi liikuda töötsoonide vahel. Liikumisruumid peaksid olema piisavalt laiad, et mahutada nii töötajad kui ka transpordikärud, tooraine ja valmis toodete liigutamine.

2. Tehnilised vajadused

a) Tootmiseseadmete paigaldus

- **Energiavajadused:** Projekti sisendina tuleb määratleda kõigi seadmete energiavajadused (elekter, vesi), samuti nende paiknemine tootmisruumides. Erinevatel seadmetel võivad olla spetsiifilised paigaldusnõuded, mida tuleb juba projekteerimisel arvesse võtta.
- **Veevarustus ja äravool:** Tootmiseseadmetel (nt. nõudepesumasin, tootmiseseadmete pesumasinad) on vajalik pidev veevarustus ja äravool.

b) Külmutus- ja jahutussüsteemid

- **Külmruumid ja jahedad ladustusalad:** Vajalik on planeerida külm- ja sügavkülmkambrite suurus ja paigutus vastavalt tooraine ja valmistoote vajadustele. Lisaks on oluline tagada piisav ventilatsioon ja külmutusseadmete tõhus toimimine.
- **Jahutussüsteemide võimsus:** Projekti sisendina tuleb täpsustada, kui suured jahutussüsteemid on vajalikud, lähtudes toodetavate kaupade mahust ja erivajadustest (nt erinevate temperatuuritasemete säilitamine eri tootmissetappides).

3. Lisa vajadused

a) Kohvik-pood ja koolitusruum

- **Kohvik-pood:** Hoone lisandväärtuse loomiseks on vajadus planeerida kohvik-pood ruum, kus saab korraldada toitlustust ja toodete müüki.
- **Koolitusruum:** Lisaks tootmisalale on vaja planeerida koolitusruum, kus saaks korraldada töötubasid ja koolitusi kohalikele ettevõtjatele ja tootearendajatele.

4. Tulevikuvajadused ja paindlikkus

a) Ruumi laiendamise võimalus

- **Paindlik planeering:** ühisköök-tootearenduskeskuse projekteerimisel tuleks arvestada võimalusega, et ruume saaks hiljem laiendada või ümber kujundada, kui ettevõtte vajadused muutuvad või kasutajate arv suureneb.
- **Modulaarne süsteem:** Võimalusel kaaluda modulaarsete seinte kasutust, mis võimaldavad vajaduste muutumisel hoones ruume ümber planeerida.

5. Keskkonnasäästlikkus ja jätkusuutlikkus

a) Energiatõhusus ja taastuvenergia

- **Energiatõhusad süsteemid:** Projektis peaksid olema kasutusel energiatõhusad lahendused. Kaaluda taastuvenergia allikate (nt. päikesepaneelid) ja efektiivsete ventilatsiooni- ja küttesüsteemide (soojatagastiga ventilatsioon) projekteerimist.

- **Jäätmekäitlus ja veekasutus:** Tootmisprotsesside käigus tekkivate jäätmete ja liigse vee kasutuse minimeerimiseks peaksid ruumid olema varustatud vastavate süsteemidega, mis aitavad säilitada keskkonnasäästlikkust ja vähendada kulusid.

6. Ligipääsetavus ja logistika

a) Materjalide ja toodete liikumine

- **Kaupade liikumisvood:** Sisenemise ja väljumise alad peaksid olema eri toorainete puhul selgelt eraldatud, et materjalide ja valmistoodete logistika toimuks ilma ristumiseta.

b) Ligipääs klientidele ja töötajatele

- **Parkimiskohad ja laadimisalad:** Projekteerimisel tuleb arvestada parkimiskohtade ja kaubaveo laadimisaladega.

Ruumide plaan

1. Tootmisruumid

a) Kala töötlemise ruum

- Kalalõikamise laud ja tööpinnad – ca 1,5 m x 2 m ala
- Fileerimisseadmed ja töötlemislaud – ca 2 m x 2 m ala
- Kala separaator-hakklihamasin – 1,5 m x 1,5 m ala
- Pesuala ja valamud – 2 m²
- Töötajate liikumisruum ja sanitaarialad – lisada 30-40% seadmete alast
- Pakendusseade ja pakkimislaud – 1,5 m x 2 m ala
- Pakendite hoiuala – 2 m x 1,5 m

KOKKU kalatöötlemise ruum: minimaalselt **25 m²**.

b) Liha töötlemise ruum

- Lihalõikamise laud ja tööpinnad – ca 2 m x 2 m ala
- Hakklihamasin ja lihasegamismasin – ca 1,5 m x 2 m ala
- Tükeldus- ja töötlemispind – ca 2 m x 2,5 m ala
- Pesuala ja valamud – 2 m²
- Töötajate liikumisruum ja sanitaarialad – lisada 30-40% seadmete alast
- Pakendusseade ja pakkimislaud – 1,5 m x 2 m ala
- Pakendite hoiuala – 2 m x 1,5 m

KOKKU lihatöötlemise ruum: minimaalselt **25 m²**.

c) Ühiskasutatav tootmisala - köök

See ala peab mahutama erinevaid töötsoone (tooraine ettevalmistuspinnad, küpsetamine, pakendamine jne), samuti suurköögi seadmed (nt ahi, kergitusahi, pliit, pastöriseerijad, kuivatid, hakklihamasin, taigasegaja). Ruum peab võimaldama samal ajal töötada mitmel ettevõttel ja säilitama töötajate vahel piisava liikumisruumi, et vältida kokkupõrkeid ja töötajate segamist.

- Tööstuslikud ahjud ja pliidid – 2 m x 3 m ala
- Hakklihamasin, köögikombain – 1,5 m x 2 m ala
- Töölaud ja ettevalmistuspinnad – ca 2,5 m x 3 m ala
- Külmikud ja sügavkülmikud – 2 m x 2,5 m (mitu külmseadet)
- Kuumpress ja pastöriseerimisseade – 2 m x 2 m ala
- Pakenduseseade ja vaakumpakendaja – 1,5 m x 2 m ala
- Pesualad ja valamud – 3 m²
- Pakendite ja pakkematerjali hoiuala – 2 m x 2 m
- Ladustamisala kuivainetele ja muudele koostisosadele – 3 m²
- Seadmete pesuruum - 10 m²
- Liikumisala ja üldised sanitaartsoonid – lisada 30-40% seadmete alast

Töötsoonid võivad olla modulaarset tüüpi ja eraldatavad nt. vaheseinaga, kuid iga tsoon peab olema piisavalt suur, et mahutada tooraine töötlemiseks vajalikke seadmeid, tööpindu ja hoiuruumi.

KOKKU ühiskasutatava köögiala: **40-50 m²**.

d) Tooraine ladustamise ruumid

- **Tavatemperatuuriga ladustamisruum**

Ladustamise ala peab mahutama riulisüsteeme toorainete, eritemperatuuri mittevajava lõpp-toodangu ja lisamaterjalide hoiustamiseks. Kui ettevõtted kasutaksid ühist ruumi, peaks ladustamispiind olema planeeritud nii, et saab pakkuda eraldi alasid või lukustatavaid sektioone iga ettevõtte jaoks.

Minimaalne pindala: **15 m²**

- **Külmladu (jahutatud tooraine ja toodete hoiustamine)**

Külmlaos hoitakse jahutatud tooraineid ja osaliselt valmistooteid. Kuna tooraineid võib olla erinevates kategooriates (nt liha, kala jne), tuleb ladustamisala projekteerida nii, et saab võimaldada piisavat eraldamist.

Minimaalne pindala: **15 m²**

- **Sügavkülm (külmutatud tooraine ja valmistoote ladustamine)**

Sügavkülmik peab olema piisavalt suur, et mahutada külmutatud tooraineid ja valmistooteid. Sügavkülm peab olema jagatud sektsioonideks, et võimaldada erinevate ettevõtete toodete ladustamist.

Minimaalne pindala: **10 m²**

2. Dušši-, tualett- ja riietusruum töötajatele

Töötajate jaoks on vajalikud dušši-, tualett- ja riietusruumid, kus nad saavad vahetada tööriideid ja puhata. Ruumid tuleb planeerida nii, et neid saab eraldi kasutada.

Minimaalne pindala: **15 m²**

3. Kohvik-pood ja koolitusruum

See ruum peab võimaldama korraldada koolitusi ja seminare toidutootmise, tehnoloogia ja turunduse teemadel. Samas peab ruum täitma kohvik-pood funktsiooni. Ruumis peab olema võimalik mahutada vähemalt 30 osalejat.

- Istekohtade ala 30 inimesele – seminaride ja kohviku küllastajate jaoks kokku ligikaudu 60 m².
- Kohvimasina, leti ja valmistuspindade ala – ca 5 m²
- Müügiala riiulid ja väljapanekud – ca 10 m²
- Liikumisruum ja paigutuspaindlikkus – lisada ruumile 20%

Kombineeritud ruum, mis mahutab kuni 30 inimest ning pakub nii istumis- kui teenindusvõimalusi, vajab ligikaudu **100 m²**.

4. Kontori- ja administratiivruum

Ühisköök-tootearenduskeskuse personali jaoks on vaja kontoriruumi, kus saab hallata broneeringuid ning hoiustada dokumentatsiooni.

Minimaalne pindala ca **10 m²**

5. Tehno- ja koristusruumid

- Tehnoruum – ca **8-10 m²**
- Koristusruum – ca **8-10 m²**

6. Tualettruumid küllastajatele

Arvestades kuni 30 külalisega, planeerida hoonesse kaks tualettruumi külalistele.

- Inva-tualeti minimaalne pindala ca **6 m²**
- Tava-tualeti pindala ca **2 m²**

6. Garderoob küllastajatele

Minimaalne pindala **10 m²**

Kokkuvõte minimaalsest ruumide vajadusest:

Kogupindala: ~375 m²

- Tootmisalad kala-liha toorainetele: ~50 m²
- Tootmisala-köök: ~50 m²
- Ladustamisalad (tavaladu, külm ja sügavkülm): ~40 m²
- Töötajate tualett ja riietusruum: ~15 m²
- Kohvik-pood ja koolitusruum: ~100 m²
- Kontoriruum: ~10 m²
- Tehno- ja koristusruumid: ~20 m²
- Tualetid ja garderoob külalistele: ~20 m²
- Koridorid: ~60 m²

Kala ja lihatoodete tootmisruumid planeerida soovitatavalt hoone eraldi osadesse.

Investeeringu rahastamine

Vormsi vald

Vormsi vald saab rahastada ühisköök-tootearenduskeskuse projekti läbi eelarve ja kohalikele omavalitsustele suunatud toetusmeetmete kaasamise. Need meetodid aitavad kaasa sellele, et projekti investeering oleks täismahus teostatav ning tulemus edendaks piirkonna majandust tervikuna.

Toetusmeetmed:

- Euroopa Merendus-, Kalandus- ja Vesiviljelus Fondi toetusvoorud - EMKVF
- Maakondade arengu strateegiate elluviimise toetusmeede - MATA
- LEADER toetusvoorud
- Atraktiivne piirkondlik ettevõtlus- ja elukeskkond - PEEK

Ettevõtjad

Ettevõtjate omaosalus projekti finantseerimisel näitab ettevõtja tõsist pühendumist ja usku projekti edusse, mis omakorda tõstab keskuse usaldusväarsust võimalike investorite ja rahastajate silmis. Paljud toetused ja laenud (nt Euroopa Liidu fondid või riiklikud toetusprogrammid) nõuavad ühisprojektide puhul samuti ettevõtjatelt või projekti eestvedajatelt omaosalust. Tavaliselt on rahastajate tingimuseks, et projektis oleks vähemalt teatud protsent omafinantseeringut (nt 10–50%).

Kui ühisköök-tootearenduskeskusele soovib omavalitsus taotleda toetusprogrammidest rahastust, võib rahastaja nõuda, et ka ettevõtjad panustavad oma finantse, et katta osa kuludest. Ilma ettevõtjate omaosaluse näitamiseta võivad rahastajad kahelda ettevõtjate pühendumises ja projekti elujõulisuses.

Toetusmeetmed:

- EIS tootearenduse toetused
- Maapiirkonna ettevõtjate konkurentsivõime suurendamise investeeringutoetus
- Ettevõtete starditoetused
- LEADER toetusmeetmed

Investorid

Praeguses majanduslikus olukorras on investorite leidmine Vormsi ühisköök-tootearenduskeskusele raskendatud. Peamised tegurid, mis on teinud keeruliseks projektile välise investori leidmine:

1. Majanduslik ebakindlus.
2. Investeeringu pikaajaline tasuvus. Vormsi ühisköök-tootearenduskeskus vajab suurt alginvesteeringut ning tulu ei teki kohe. Investorite jaoks on hetkel atraktiivsemad projektid, mille tasuvusaeg on lühem.
3. Investorite ettevaatlikkus tarbijakäitumise muutuste suhtes. Praegune olukord on vähendanud inimeste ostujõudu, mistõttu lisandväärtusega ja nn kohalike toodete ostmise, on ohus tarbijate võimaliku kokkuhoiu tõttu.

Sellises keskkonnas on võimalikud investorid väga ettevaatlikud. Seetõttu on välisinvesteeringu leidmine Vormsi ühisköök-tootearenduskeskusele keerukas, kuni majanduskliima stabiliseerub ja investorite riskivalmidus tõuseb.

Tulevikuväljavaates on võimalik leida Vormsi ühisköök-tootearenduskeskusele investorit, kelle jaoks on oluline investeeringu tegemisel projekti positiivne sotsiaalne mõju ja kogukondlik jätkusuutlikkus. Investoritele, kes soovivad suurendada oma mainet sotsiaalse ja keskkonnastutuse edendajatena, oleks projekti panustamine kasulik. Sel juhul aitaks käesoleva projekti toetamine tugevdada nende vastutustundliku investori mainet ja tõestada oma pühendumust kohaliku ja jätkusuutliku ettevõtluse arendamisel. Sellised investorid üldjuhul toetavad projekte, mis pakuvad nii pikaajalist rahalist tootlust kui ka sotsiaalset ja kogukondlikku väärtust.

Kokkuvõte

Vormsi ühisköök-tootearenduskeskuse projekt on Vormsi vallavalitsuse poolt ellu kutsutud, et toetada kohalike tootjate ja ettevõtjate ning saare majandusarengu edendamist. See on ainulaadne võimalus säilitada ja arendada saare traditsioone, edendada ettevõtlust ja hoida kohalikku kogukonda tugeva ja elujõulisena. Omavalitsuse juhtrolli ja kohalike ressursside väärindamise kaudu loodetakse luua pikaajaline ja jätkusuutlik mõju Vormsi majandusele ja kogukonna elule.

Vormsi ühisköök-tootearenduskeskuse tulevased kasutajad on motiveeritud kohalikust toorainest toidutoodete tootmisest ning säilitama ja edendama kohalikku toidupärandit. Ületada tuleb väljakutsed, mis komplitseerivad lihatooraine väärindamisega seotud tegevusi. Kala väärindamisega seotud tegevuste tegemiseks põhimõttelisi takistusi ei ole. Pagaritoodete ning aia- ja metsasaaduste väärindamine on lihtsamini lahendatav.

Ühisköök-tootearenduskeskuse olemasolu pakuks Vormsi toidutootmise sektoris paindlikke ja kuluefektiivseid lahendusi tootmisprotsesside optimeerimiseks, innovatsiooniks ja uute toodete arendamiseks. Keskuse pakutavad teenused, nagu juurdepääs tipptasemel seadmetele ja ühisturundus, aitaksid Vormsi toidutootmisega tegelevatel ettevõtjatel püsida konkurentsivõimelised ja arendada kvaliteetseid tooteid, mis vastavad turu nõudmistele ja seadusandlikele nõuetele.

Projekti edu sõltub suuresti omavalitsuse ja huvitatud osapoolte koostööst. Kohalikud ettevõtjad ja teised huvilised on oluline osa selle projekti elluviimisel, kuna ühiselt jagatav taristu ja teadmised loovad lisaväärtust kogu saare kogukonnale.

Arvestades vajadusi, investeeringu suurust ja mahtu tuleb rahastuse allikad leida koostöös eri osapooltega. Kohalikul omavalitsusel kui ka ettevõtjatel tuleb panustada investeeringu tegemisse nii aja- kui rahaliste ressurssidega. Kasutades toetusmeetmeid ja leides sotsiaalset vastutust hindavaid investoreid on võimalus, et Vormsi ühisköök-tootearenduskeskuse projekti saab täismahus teostada.

Lõppsõna

Vormsi ühisköök-tootearenduskeskus on rohkem kui lihtsalt tootmisruum – see on investering kohaliku kultuuri ja identiteedi säilitamiseks, kogukonna jätkusuutlikku arengusse ning piirkonna majanduslikku mitmekesistamiseks. Loodav keskus võib saada Eestis ainulaadseks eeskujuks, kuidas maapiirkonnas tagada erinevatest toorainetest toodetavate toidutoodete tootmine ühes ja samas hoones. Samuti võib keskusest kujuneda koostööplatvorm, kus nii kohalikud ettevõtjad kui ka innovatsiooni hindavad välisettevõtjad saavad katsetada ja luua tooteid, mida hindavad tänased teadlikud tarbijad.

Olen kokkuvõtvalt veendunud, et Vormsi ühisköök-tootearenduskeskus on suure potentsiaaliga projekt, millel on võimekust kujundada saare kogukonda, tugevdada kohalikku majandust ning soodustada jätkusuutlikku toidutootmist ja innovatsiooni. Vormsi saare ettevõtlusel on potentsiaali kasvada ja areneda käesoleva projekti toel.

Austusega ettevõtlike vastu

Ebekai Härm

Vormsi ühisköök-tootearenduskeskus konsultant

Heade teenuste büroo OÜ

tel. +372 5154322

e-post: ebekai@ebekai.ee