



Tartumaa toidupiirkond

2025 Maitseelamused
Võrtsust Peipsini

Grüne Fee Eesti

Tartumaal kasvatatud ürtide pakendamine biolagunevale pakendialusele

Grüne Fee Eesti (GFE) põhitegevuseks on kurgi, salati ja maitserohelise aastaringne kasvatamine. Innovaatilise ettevõtte iseloomustab GFE tootmisprotsessi pidev arendustöö ning teadussaavutuste juurutamine. Uuendusmeelsus väljendub ka tootearenduses – esimesena Eestis alustas ettevõtte kodumaal kasvatatud ürtide pakendamist ja jaemüüki biolaguneval pakendialusel.

GFE tootearenduse innovaatus paistab silma seetõttu, et ettevõtte läheneb kogu tootmisprotsessile hoolivalt. Konkureerivad tooted tuuakse kohale kaugetelt maadelt, pika teekonna läbi teinud toodete kvaliteet on madalam ning neid pakendatakse plastikalustele, mis tekitavad tarbetult palju prügi ja lisavad keskkonnakoormust. Luunjas kasvatatud ja peamiselt Eesti turule suunatud toodang minimeerib transpordi kaudu tekkivat ökoloogilist jalajälge ja tagab ühtlasi töökohad Tartumaa inimestele.

Kodupaiga lähedalt pärinev toit sobib inimesele paremini, sest rahuldab tema energia- ja vitamiinivajaduse kõige kohasemal moel. „Grüne Fee“ kaubamärk, mida 1993. aasta suvel asutatud Eesti-Soome ühisfirma tooted kannavad, on aastatega leidnud kindla koha tarbija eelistustes.

GFE kasutab keskkonnasõbralikke tootmisvõtteid ja uudseid tehnoloogiaid, et kindlustada tarbijale puhas toit. Näiteks taimekahjurite vastu rakendatakse nn bioloogilist tõrjet, kus kahjuri hävitab kemikaali asemel röövputukas. Muuhulgas võttis GFE esimesena Balti riikides aastate eest kasutusele tehnoloogia, mis võimaldab tänu lisavalgusele toota katmikaladel köögivilja aastaajast sõltumata.

Uudset lähenemist ürtide pakendamiseks ja müümiseks biolaguneval pakendialusel hakkas GFE välja töötama 2024. aasta kevadel koostöös Pakendikeskusega, kes aitab lahenduse leidmisel nii pakendialuste kui ka pakendamismasina osas. Kogu investeeringu maksumus ulatus 50 000 euroni, ettevõtte rahastas arendusprojekti omavahenditest. Juurde loodi ka kolm uut töökohta.

Uudistooted jõudsid müügile 2024. aasta detsembris ja nii saabki tarbija valida nüüdsest Eestis kasvatatud puhtaid kohalikke maitsetaimi, mis on pakendatud biolagunevale alusele. Ilma säilitusainete ja keemiliste tõrjevahenditeta kasvanud maitserohelist pakutakse kolmes valikus: till, petersell ning maitserohelise segu (sisaldab tilli ja rohelist sibulat).

GFE müüb Luunjas kasvatatud maitsetaimi lisaks Eestile ka Lätis ja Leedus, ent värskete ürtide tarnimist kaugemale ei pea ettevõtte mõistlikuks. Tänu uudistoodetele kasutab Grüne Fee Eesti oma turunduses aktiivsemalt uue tootesarja müügiargumente, et tutvustada end kohaliku ja uuendusliku toidutootjana. Ühtlasi võimaldab GFE arendustöö näidata tarbijale, et senisest veelgi keskkonnasõbralikum tootmine on võimalik ning ettevõtte jätkab rohelist arendusplaane.

Huvi korral võta ühendust ja uuri lähemalt!

Kristo Eisenberg, Grüne Fee Eesti AS tegevjuht

tel +372 5556 8436

e-post kristo@grynefee.ee

grynefee.ee/tooted/

 **Tartumaa Arendusselts**

