

Tartu Ülikool  
Sotsiaalteaduste valdkond  
Haridusteaduste instituut  
Kutseõpetaja õppekava

Kaili Halapuu  
MEISTERKOKKADE ARUSAAMAD KOKA KUTSEALA VÄÄRTUSTEST,  
EETILISTEST PÕHIMÕTETEST JA EETIKAKOODEKSI VAJALIKKUSEST  
KUTSEALAL  
Bakalaureusetöö

Juhendaja: Mari-Liis Nummert, MA

Tartu 2023

## Kokkuvõte

**Meisterkokkade arusaamad koka kutseala väärtustest, eetilistest põhimõtetest ja eetikakoodeksi vajalikkusest kutsealal.** Täna puudub konsensus koka kutseala väärtuste ja eetiliste põhimõtete mõtestamises erinevate osapoolte vahel ning puudub ühtne arusaam nii ettevõtete, koolide kui ka kutsekandjate seas. Bakalaureusetöö eesmärgiks on välja selgitada, missuguseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ning peavad oluliseks koka kutsealal töötavad inimesed meisterkokkade näitel ning millist lisaväärtust võiks kutsealale anda ühise eetikakoodeksi olemasolu. Poolstruktureeritud intervjuude abil koguti andmeid viielt meisterkokalt, andmeanalüüsiks kasutati temaatilist analüüsi. Tulemustest selgus, et koka kutsealal väärtustatakse omadusi, oskusi ja käitumist, mida uuringus osalenud meisterkokad jagasid. Eetikakoodeksi kasulikkus on meisterkokkade arvates märkimisväärne ning mitmekülgne. Selle olemasolu ja kasutus aitaks tihendada koostööd sektori osapoolte vahel ning aitaks kaasa kutsealal ettetulevate dilemmade lahendamisel.

**Võtmesõnad:** kutse-eetika, koka kutseala, meisterkokad, eetikakoodeks

## Abstract

**Master chefs' perceptions on the chef profession's values, ethical principles and the need for a code of ethics.** Today, there is no consensus among the different actors involved in the profession on the values and ethical principles of the profession of chef, and there is a lack of common understanding on professional ethics among companies, schools and professionals. The aim of this thesis is to find out which values and ethical principles are adhered to and considered important by people working in the chef profession and what added value the existence of a common code of ethics could bring to the profession using the example of master chefs. Data was collected from five master chefs through semi-structured interviews, and thematic analysis was used for data analysis. The results showed that the profession values the qualities, skills and behavior shared by the master chefs surveyed. The usefulness of the Code of Ethics is perceived by the chefs as significant and multifaceted. Its existence and use would help to strengthen cooperation between the players in the sector and contribute to resolving dilemmas in the profession.

**Key words:** professional ethics, chef profession, master chefs, code of ethics

## Sisukord

Sissejuhatus .....	4
Teoreetiline ülevaade .....	5
Eetika, väärtused ja eetilised põhimõtted.....	5
Kutse-eetika.....	6
Koka kutseala väärtused ja eetilised põhimõtted .....	8
Eetikakoodeks .....	9
Eetikakoodeksi kasu koka kutsealal.....	11
Metoodika.....	13
Valim.....	13
Andmete kogumine .....	14
Andmeanalüüs.....	15
Tulemused .....	16
Väärtused ja eetilised põhimõtted mida järgivad ja peavad oluliseks koka kutsealal töötavad meisterkokad .....	16
Eetikakoodeksi lisaväärtus koka kutsealal meisterkockade arvates .....	21
Arutelu.....	24
Tänuõnad .....	26
Autorluse kinnitus .....	27
Kasutatud kirjandus.....	28
Lisa 1. Pöördumiskiri	
Lisa 2. Uuringus osaleja teadlik nõusolek	
Lisa 3. Intervjuu kava	
Lisa 4. Väljavõtte uurijapäevikust	
Lisa 5. Kodeerimise näide MaxQda keskkonnas	
Lisa 6. Kategooriad ja koodid	

## Sissejuhatus

Iga ametiga kaasnevad väärtused ja käitumispõhimõtted, mida samal kutsealal töötavate inimeste puhul peetakse kas vajalikuks või väärtuslikuks. Kuna osa eetikast on tavapäraselt sõnastatud (näiteks erinevate seaduste, regulatsioonide, ametijuhendite, organisatsiooni eeskirjade, kutsestandardi või eetikakoodeksi kaudu) ja osa ka sõnastamata (näiteks organisatsiooni- ja töökultuur), on tihti peale keeruline mõista, mida töötajalt oodatakse. Eetikaveebi andmetel on Eestis enam kui 70 kutseala ja organisatsiooni kirja pannud ning kasutusele võtnud hea tava, põhiväärtuste või käitumiskoodeksi deklaratsiooni (Aavik *et al.*, 2016; Eetikaveeb, 2022), mis aitab hoida ühiseid väärtusi. Kuigi koka kutsealal töötavad inimesed järgivad oma töös erinevaid sõnastatud ja kirjapandud kokkuleppeid (näiteks tervise- ja ohutuse eeskirjad, ettevõtete kodukord), pole Eestis täna koka kutseala eetikakoodeksit, kus oleks kirjas kutsealale omased eetikanormid, mida kutsekandjad ühiselt järgida võiks. Samas on koka ameti puhul toimunud eriala professionaliseerumine ehk suundumus kutsealaks kujunemise suunas, kus oodatakse nii väljaõpet kui ka kutse-eetika järgimist (Sutrop *et al.*, 2016). Viiteid koka kutse-eetika mõtestamisele, ühiste põhimõtete sõnastamise ja kirja panemise vajadusele leiab nii praktilisest elust kui ka uuringutes nt (Roosipõld, Loogma, 2014; Shani *et al.*, 2013). Kuigi viiteid kutseala eetikakoodeksi vajalikkusele leidub jätavad täna Eesti Kutsekoja koka kutseala kutsestandardid (2022), mis reguleerivad kutsealal väljaõppe saanud inimeste kvalifikatsiooni täpsustamata, mis on oluline lisaks kutseoskustele: milliseid väärtusi, printsiipe ja käitumispõhimõtteid peaks järgima koka oma igapäevatoos? Kuigi võib eeldada, et ka täna Eestis kokana töötavad inimesed ootavad seda, et nende ametikaaslased teevad tööd sarnast kutse-eetikat järgides, ei saa seda tagada, kuna määratlus koka kutse-eetika juurde käivast on selgelt sõnastamata. Sellest tulenevalt keskendub käesolev töö koka kutsealal oluliseks peetavate väärtuste ja eetiliste põhimõtete ning kutse-eetika koodeksi vajalikkuse uurimisele Eesti meisterkookade vaates. Meisterkook on töös defineeritud kui eriala ekspert, kellel on erialane haridus ja märkimisväärne panus Eesti toidukultuuri.

Esimeses peatükis antakse teoreetiline ülevaade eetikast, väärtustest, kutse-eetikast, eetikakoodeksitest ja eetikakoodeksite vajalikkusest koka kutsealal. Teooriaosa lõpus sõnastatakse bakalaureusetöö eesmärk. Teises peatükis antakse ülevaade empiirilise uuringu valimist ning andmete kogumise ja analüüsimise meetoditest. Kolmandas peatükis esitatakse empiirilise uuringu andmete analüüsi tulemused ja põhilised järeldused. Töö võtab kokku arutelu, kus peamised tulemused ja järeldused on seotud teooriaga.

## Teoreetiline ülevaade

### Eetika, väärtused ja eetilised põhimõtted

Sõna **eetika** tuleb eesti keelde kreekakeelsest sõnast *êthos* ning tähendab tõlkes tava või kommet (Aavik *et al.*, 2016). Eetika erineb *seadusest* ehk kehestatud normist, mida täitma peab ja *moraalist*, millel on küll sisuliselt sama tähendus, kuid millel puudub ülesanne tavasid, norme ja hinnanguid reflekteerida. Eetika kui distsipliin tegeleb erinevate teoreetiliste kui ka praktiliste küsimustega, näiteks: mis on hea elu; mille alusel hinnatakse miskit heaks-halvaks või õigeks-valeks; millised on väärtused, printsiibid ja käitumised, mis iseloomustavad head ja vouruslikku inimest jne (Sutrop, 2021).

Mõiste **väärtus** tuleb eesti keelde ladinakeelsest sõnast *valere* ja tähendab „väärt olema“ (Sutrop, 2021) ning erinevates valdkondades (majandusteoorias, psühholoogias, sotsioloogias, panganduses) on tal erinev tähendus (Tiko, 1997). Väärtus üldisemas tähenduses on midagi, mida inimesed peavad oluliseks või soovitavaks ning mille suhtes neil tuleb teha valikuid (Sutrop, 2021), püüdes omandada ja säilitada seda, mida nad peavad ühiskonnas positiivselt väärtustatuks nii indiviidi kui grupi seesmise ühtekuuluvustunde saavutamiseks (Siporin, 1975). Väärtusi võib liigitada erineval moel. Ühe üldlevinud käsituse alusel võib väärtusi jagada seesmisteks ehk lõppväärtusteks ja instrumentaalseteks ehk vahendväärtusteks. Selle liigituse kohaselt eristab väärtusi see, kas peame väärtusi oluliseks ehk soovimisväärses nende endi pärast (nt rõõm ja õnn) või kuna nad aitavad meil mõnd lõppväärtust saavutada (nt raha ja koostöö) (Sutrop, 2021).

Väärtused võivad olla teadvustatud ja teadvustamata, kuid neil on mõju inimeste maailmapildile, valikutele, hinnangutele ja käitumisele. Väga suur osa teadvustamata väärtustest, väärtushoiakutest ja väljakujunenud eetilistest põhimõtetest on omandatud autoriteete – näiteks õpetajaid, praktikajuhendajaid, kogenumaid töökaaslasid, juhte – matkides või olla mõjutatud grupi hoiakutest, eelistades neid väärtusi, põhimõtteid ja käitumisi, mida arvatakse konkreetses grupis vastuvõetavaks või soovitavaks peetud (Sutrop, 2021). Tavaelus mõjutavad inimesi väärtused, mis on sõnastatud meie riigi- ja ühiskonnaelu alusdokumentides, näiteks Eesti Vabariigi põhiseaduse või ÜRO Inimõiguste Ülddeklaratsiooni väärtustena (nt vabadus, võrdsus, solidaarsus jpm), hariduse alusväärtustena (nt riiklike õppekavade üldnimelikud ja ühiskondlikud alusväärtused) või väärtused, mis on sõnastatud organisatsiooni juhtväärtustena, kus inimene õpib või töötab.

Tänapäeva demokraatlikud ühiskonnad ja Eesti ühiskond on väärtuspluralistlikud, mistõttu on muutunud järjest olulisemaks see, kuidas inimesed suudavad mõista ja teha

koostööd endast väärtuseliselt eristuvate indiviididega oma makrokeskkonnas (nt ühiskonnas) või mikrokeskkonnas (nt tööl). Lisaks väärtuste kujunemisele ja kujundamisele, on seetõttu vajalik tähelepanu pöörata ka sellele, kuidas erinevate väärtustega inimesed omavahel arutama, teineteist kuulama ja koostööd tegema panna (Nummert, 2022).

Inimese väärtused mõjutavad tema **eetilisi põhimõtteid** ehk tõekspidamisi ja käitumist, millest igapäevaeluliselt juhindutakse. Kitchener (1984) jaotab enamlevinud eetilisi põhimõtteid nende eesmärgi järgi viieks: autonoomia austamine (ingl k *respect for autonomy*) tähendab indiviidi valiku- ja tegutsemisvabadust ja enesemääramisõigust; mittekahjustamine (ingl k *non-maleficence*) tähendab hoidumist tegevustest, mis psühholoogiliselt, majanduslikult või sotsiaalselt kedagi teist kahjustada võiks; heategemine (ingl k *beneficence*) tähendab kellegi teise heaolusse ja enesearengusse panustamist või selle toetamist ning laiemalt ka osavõtlikust teiste inimeste suhtes; õiglus (ingl k *justice*) tähendab ausust, erapooletust, võrdsust ja erinevate ressursside (nt informatsioon, aeg) õiglast jaotamist; ustavus (ingl k *fidelity*) tähendab lubadustest kinnipidamist, lojaalne ja aus olemist.

Kokkuvõttes võib öelda, et eetika ja väärtused mängivad olulist rolli inimeste käitumises, otsustamises ja koostöös ning need on tihedalt seotud indiviidi, ühiskonna ja organisatsioonide toimimisega. Inimese isiklikud või professionaalsed väärtused moodustavad terviku, mida iseloomustab neist väärtustest lähtuv mõtlemine, tundmine ja käitumine.

## Kutse-eetika

Igal kutsealal väärtustatakse kindlaid omadusi, oskusi ja käitumist, mida selle kutseala esindaja võiks järgida. See ideaal kujundab tööpõhimõtteid, aga ka laiemalt inimeste arusaama sellest, mis võiks nende erialal olla soovimisväärne, kuidas oma tööd mõtestada ja hinnata (Tiko, 1997). Tänapäeval on paljud ametid kujunenud klassikaliste kutsealade sarnaseks – näiteks standardiseeritud väljaõppe pakkumine kutse- ja kõrgkoolides ning kutsestandardite loomine on loonud olukorra, kus lisaks erialasele haridusele oodatakse ameti esindajatelt ka sobiva kutse-eetika järgmist (Aavik *et al.*, 2016).

**Kutse-eetika** on praktilise eetika valdkond, mis tegeleb moraaliküsimustega ühe kindla professiooni raames. Ajalooliselt on kutse (ingl *profession*) esindajateks peetud peamiselt arsti, õpetaja, advokaadi kutsete esindajaid, kelle töö nõuab eriväljaõpet kui ka kutsealale sobivaid hoiakuid. Tänapäeval on aga piirid ähmastunud, sest ka varasemate ametialade (ingl k *occupation*) – näiteks koka ameti puhul – on toimunud eriala professionaliseerumine ehk suundumus kutsealaks kujunemisele, kus oodatakse nii väljaõpet kui ka ameti kutse-eetika järgimist. Seetõttu räägitakse kutse puhul sellest järjest enam

laiendatud tähenduses, kus kutseala esindajaks peetakse ka teistes ametites töötavaid inimesi, kes vastavad kutsele omastele tunnustele (Aavik *et al*, 2016). Toetudes uurijate Brincat ja Wilke (2000, viidatud Strahlendorf, 2004 j.) seisukohtadele, iseloomustab kutset neli tunnust:

- 1) erialaste teadmiste ja oskuste olemasolu;
- 2) kutse ja väljaõppe saamiseks on kehtestatud hariduse nõue;
- 3) kutse esindajate oskus oma tegevusi iseseisvalt hinnata ning mõningane ametialane otsustusvabadus;
- 4) ühiste põhimõtete järgimine (grupiidentiteet) ning sobimatu käitumise eest karistuse kehtestamine.

Ruijters & Simons (2020) lisavad, et tänapäeval ei peeta professionaaliks enam vaid inimest, kellel on vaid hea haridus ja kutseliidu heakskiit, vaid inimest, kes peab ka elukestvat õppimist keskseks osaks oma töös ja saab aru, et omal erial meistriks saamine ei lõppe baashariduse omandamisega. Simons ja Ruijters (2014) kirjeldavad professionaali läbi kaheksa omaduse: pühendumus ja ausameelsus on *nõuded*; laialdased teadmised, tegevusteooria, pädevusvaldkond ja professionaalne kogukond on *omadused*; ning autonoomsus ja autoriteet on *hüved*. Eelnimetatud autorid jõudsid järeldusele, et professionaaliks olemine on valik, mitte ametijuhendi või haridusega kaasnev staatus.

Kuigi ühe kutseala esindajaid seovad tihtipeale sarnased püüdlused, väärtused ja väljaõpe, ei saa kindel olla, kas kõik kutsealal töötavad inimesed neid püüdlusi, väärtusi ja eetilisi põhimõtteid sarnaselt järgivad (Frankel, 1989; Sutrop, 2016). Tynjälä (1999), nendib, et isegi juhul kui inimestel on sarnane väljaõpe ja tööstaaž, ei pruugi nad tööalaselt sarnaselt tegutseda. Näiteks võivad väljaõppes rõhutatud kutseväärtused ja eetilised põhimõtted erineda sellest, mida töötaja kogeb oma töökohal või näeb oma kaastöötajate käitumises, organistatsiooni põhiväärtused või kodukord erineda sellest, mida igapäevatoos järgitakse. Sellist olukorda nimetatakse nn *lõheks deklareeritud ja elatud väärtuste* vahel, kus soovväärtused ja käitumine ei kattu tegelikkusega ja mille tõttu võib töötaja leida end dilemma eest: mida on tegelikult vaja oluliseks pidada? kuidas käituda? (Sutrop, 2016).

Kokkuvõtvalt võib öelda, kutse mõiste on ajas muutunud ning tänapäeval peetakse kutsealadeks kõiki kutseid, mis vastavad kutsele omastele tunnustele. Kutse esindajaid seovad sarnased püüdlused ja väärtused, kuid selles, kas neid põhimõtteid sarnaselt järgitakse, ei saa kindel olla.

## Koka kutseala väärtused ja eetilised põhimõtted

Eestis reguleerib koka kutseala väljaõpet Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava (2023), kus on kirjas, et õppe jooksul omandatakse lisaks erialastele oskustele vajalikud hoiakud ja väärtused. Samas jääb arusaamatuks, milliseid hoiakuid ja väärtusi püütakse kutsealal õppijatele edasi anda. Sarnaselt koka kutsestandardile viidatakse antud dokumendis kokatöö eetikale, kuid seda pikemalt lahti seletamata, käitumispõhimõtteid või väärtusi visandamata.

Täna sel päeval järgib iga koka eriala esindaja ise eetikanormidest kinnipidamist, omades justkui vastutust järgida kutse *kirjapanemata* reegleid, teadmata, kas tema väärtused ja põhimõtted kattuvad mõne teise sama kutse esindaja omadega. Roosipõld ja Loogma (2014) määratlevad Eesti peakokkade seas läbiviidud uuringu põhjal „kutse-eetika“ mõistet muuhulgas järgnevate väärtuste või eetiliste põhimõtetega: kvaliteetse toidu serveerimine; kokkade lugupidav kohtlemine; toorainest ausalt rääkimine ja sellesse austusega suhtumine ning valetamisest hoidumine (nt kellegi teise retsepti kasutamine). Mujal maailmast võib leida katseid koka kutseala iseloomustavate väärtuste või eetiliste põhimõtete sõnastamisest. Näiteks Chef's Resources (2015), Chefs de Cuisine Association of San Diego (*s.a.*) ja Epci University (*s.a.*) poolt loodud eetikakoodeksid pakuvad juhiseid ja suuniseid professionaalsetele kokkadele ning kirjeldavad kutsekandjate teadmisi, oskusi ja hoiakuid. Seega, seni olemasolevad koodeksid on mõeldud peamiselt kindlate ühingute liikmetele, mitte samas riigis toimetavatele kokkadele.

Kutseala väärtuste ja eetiliste põhimõtete kirjapanekut peetakse erinevate uuringute tulemusel siiski kasulikuks. Pekersen (2020) leiab, et kulinaarse kultuuri säilitamine võimaldab nende väärtuste jätkusuutlikkust ja nende edasiandmist tulevastele põlvkondadele. Sorgule (*s.a.*) lisab oma artiklis, et uue põlvkonna kokkade ja peakokkade ülesanne on muuta kunagist ettekujutust köögikultuurist, mida kirjeldatakse kui vaenulikku töökeskkonda. Tänapäeval ei ole mingit õigustust sellise keskkonna olemasolule. Ta toob välja kaheksa punkti, mis iseloomustavad tõelist köögiprofessionaali: austus köögi korralduse vastu (ingl k *respect for kitchen organization*); austus kolleegide vastu (ingl k *respect for peers*); austus koostisainete vastu (ingl k *respect for ingredients*); austus ruumi ja varustuse vastu (ingl k *respect for space and equipment*); austus kliendi suhtes (ingl k *respect for the customer*); austus vormiriietuse vastu (ingl k *respect for the uniform*); austus väljakujunenud menetluste ja meetodite vastu (ingl k *respect for established and methods*); austus toiduga seotud äritegevuse vastu (ingl k *respect for business of food*). Avalikkuse huvides on, et kokad



teeksid tööd professionaalselt, vastutustundlikult ja teiste – näiteks toitlustusettevõtete klientide – väärikust austavalt (Haridusportaal, 2022).

Mepham (2000) kirjeldab eetikat toitlustussüsteemis läbi järgmiste põhimõtete: autonoomia, õiglus ja heaolu ning toob esile toitlustussüsteemi ees seisvate eetiliste väljakutsete keerukuse. Eetilised toidusüsteemid peavad seega käsitlema tervisliku toidu, inimeste heaolu ja väärikuse, inimeste tervise, loodusvarade ja looduse moraalseid väärtusi.

Kuigi Eestis hetkel puudub koka kutseala kutse-eetikat kirjeldav dokument, viidatakse sellele kaudselt kutseala puudutavates dokumentides. Näiteks on koka kutsestandardis öeldud, et kutse-eetika on kutset läbiv kompetents ja et kokk lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava (Kutsestandardid: Kokk, tase 4, 2017). Tänapäevaks on eelnimetatud kutsestandard oma kehtivuse kaotanud ning uuest kutsestandardist ei ole leitud ka eelnevalt kirjas olnud lause, mis viitaks eetikanormidest kinnipidamisele (Kutsestandardid: Kokk, tase 4, 2022). Lisaks leiame eetikale viitavaid tähelepanekuid veel Eesti Peakookkade Ühenduse edaspidi (EPÜ) põhikirjas (2021), kus kutsekandja peaks oluliseks pidama koka elukutse väärtustamist ning heade kokandustavade hoidmist ja propageerimist, kuid ka siin on jäetud täpsustamata mis on need head kokandustavad ja väärtused mida kutsekandja järgima peaks.

Kokkuvõtvalt võib öelda, et koka kutseala väärtuseid ja eetilisi põhimõtteid on vähesel määral uuritud, kuid üldtunnustatud dokument, mida saaks võtta aluseks väljaõppe andmisel, on täna Eestis puudu.

## **Eetikakoodeks**

**Eetikakoodeks** on kirjalik dokument, mis kirjeldab üksikasjalikult konkreetse kutseala või organisatsiooni väärtusi ja eetilisi põhimõtteid (Aavik *et al.*, 2016), mille eesmärgiks on suurendada moraalselt vastutustunnet organisatsioonis ning suunata ettevõtte töötajate ja teiste sidususrühmade käitumist (Kaptein, 2011). Kutse-eetika koodeks on dokument, mis sätestab väärtused, eetilised põhimõtted ja standardid, mida kutse esindajad ja teised ametiisikud peaksid oma tegevuses järgima, ning mis võimaldab eetilist käitumist hinnata. See on suunatud sellele, et aidata oma tegevuses teadlikke eetilisi valikuid teha ning edendada eetilist käitumist. Kuigi kutse-eetika koodeks on ulatuslik, ei suuda see käsitleda kõiki olukordi ja probleeme ning tagada eetilist käitumist iseenesest. Selle asemel pakub see võimalust teadlikeks eetilisteks valikuteks töös (Schwenke, 2007).

Paljud eetikakoodeksid on sisult kombineeritud sisaldades näiteks nii ühiseväärtusi, sotsiaalseid kohustusi kui ka käitumisnorme. Sisu järgi saab eetikakoodekseid määratleda lähtudes nende iseloomust. Lihtsustatult on selleks kolm varianti:

- Normatiivsed eetikakoodeksid, mis sisaldavad kindlaks määratud käitumisnorme ning mille järgimine on kohustuslik.
- Ühiseväärtustele tuginevad eetikakoodeksid, milles on deklareeritud väärtused ja kokkulepped üldsõnaliselt ja lühidalt.
- Sotsiaalsed kohustusi võtavad eetikakoodeksid, mille koostamisel pannakse kirja see, millised on organisatsiooni kohustused ühiskonnas, kuna nende tegevus mõjutab sageli üldsust (Aavik *et al.*, 2016).

Lawton (2004) sõnul saavad eetikakoodeksid olla eesmärgipärased, suunavad ja reguleerivad ning peavad olema kooskõlas olemasolevate õigusaktide ja seadustega. Eesmärgist tulenevalt on võimalik koostada kas väga selged ja konkreetset käitumisjuhised, mis aitavad suunistena langetada valikute tegemisel õigeid otsuseid (Aavik *et al.*, 2016). Üldsõnaliste vs üksikasjalike eetikakoodeksite problemaatikast kirjutanud Külli Keerus tõstab esile, et üldsõnaliste eetikakoodeksite tugev eelis on autonoomse otsustusõiguse ja vastutuse soosimine – koodeksi kasutaja peab ise suutma koodeksis öeldut tõlgendada ja mõtestada, samas, kui üksikasjaliku eetikakoodeksi eeliseks on selged ja üheselt mõistetavad juhised. Keerus ei võta selget seisukohta, kumb kahest on parem, kuid toonitab, et kuna kutsealal töötava inimese autonoomia on üks oluline professioni tunnus ja eetikakoodeks võiks kasutaja jaoks võimaldada ise mõtlemise mõõdet (Keerus, 2005).

Olenevalt organisatsiooni või kollektiivi vajadustest on võimalik kasutusele võtta lühemaid või pikemaid eetikakoodekseid, kus on välja toodud mingi kindla grupi põhiväärtused ja püüdlused. Selline dokument saab olla nii eetikakoodeksi asendaja, kuid hiljem ka ametlik akt, mille alusel saab hakata konkreetsemat eetikakoodeksit välja töötama. Aavik jt (2016) toovad välja eetikakoodeksite peamise vajalikkuse:

- kirjeldada head tavad, mis oleks kõigile kättesaadavad;
- luua ühtsustunne läbi korrektselt sõnastatud ja kirja pandud põhiväärtuste;
- suurendada grupi lojaalsust ning ühtlustada üldisi väärtusi;
- ennetada väärkäitumist;
- aidata kaasa elukutse maine kujundamisele ja usaldusväarsuse loomisele;
- rahuldada avalikuse poolt tekitatud kontrolli ja survet;
- kõrgemate struktuuriüksuste poolt esile toodud nõudmiste täitmiseks;

- ebapiisavate ettekirjutuste täiendamiseks.

Aavik jt (2016) leiavad, et pikas perspektiivis on kauem kestvamad eetikakoodeksid, mis soosivad kutsekandja vastutustunnet ja autonoomiat, kuid loovad ka kutsekandjale ühise väärtusruumi, mille osana end tunda. Adams jt (2001) sõnul saadab eetikakoodeksi olemasolu välja selge sõnumi, et juhtkond omistab eetilisele käitumisele teatud väärtuse ning oluline on loodud eetikakoodeksit laialdaselt levitada/jõustata võib suurendada arusaama, et sõnad ja teod oleksid omavahel kooskõlas.

Eetikakoodeksite kasu ühel kutsealal töötavate inimeste jaoks ei piirne vaid ühiste väärtuste, printsiipide ja käitumispõhimõtete sõnastamisega – see võib olla ka kutsealal töötavate inimeste eneseanalüüsivahendiks, aidata kaasa erinevate kutsealal tekkivate dilemmade või probleemide lahendamisel aga ka luua kutset raamistav tugi, millele saab toetuda kutseala õppurite või sel elualal töötavate inimeste väljaõppes (Pevkur, 2016, Kooskora, 2016). Oma doktoritöös juhib Pevkur (2011) ka tähelepanu sellele, et töörollis on eetilisi dilemmasid lahendada keerulisem, sest lisaks isiklikele väärtustele mängivad sel puhul rolli ka professionaalsed väärtused ja kutse-eetika, mis konkureerivad otsuste tegemisel ja neid olulisel määral mõjutavad. Tiko (1997) lisab juurde, et veel sügavam ja teravam eetiline vastuolu võib olla individuaalsete väärtuste, ametialaste väärtuste ning töökollektiivis tekkida võivate väärtuskonfliktide vahel. Kuigi eetiliste dilemmadega puututakse kokku igal kutsealal, kus üldiste- või valdkonnaspetsiifiliste olukordadega, tuleb teha väärtusvalikuid.

Kokkuvõtvalt saab öelda, et eetikakoodeksid aitavad kutsealal töötavatel inimestel mõista oma kutsealaomaseid väärtusi, hoiakuid ja põhimõtteid ning suunata kutsekandjate igapäevast käitumist.

### **Eetikakoodeksi kasu koka kutsealal**

Shani jt (2013) toovad oma artiklis välja, et toitlustussektoris töötamine toob kaasa mitmesuguseid väljakutseid, mis on seotud töötingimustega nagu näiteks ebasotsiaalsed tööajad, suur töökoormus ja sellest tulenev tööstress, madalad palgad. Lühidalt öeldes töötavad kokad keerulises töökeskkonnas, kus ebaeetilised tegevused ja moraalsed dilemmad on kerged tekkima. Muuhulgas rõhutavad Miller & Brown (1990), et keerukaks muudab need olukorrad just see, et inimene peab langetama valikuid võimaluste vahel, mis esindavad konkureerivaid norme või väärtusi ning sellest tulenevalt tekib valiku tegemisel eetiline konflikt.

Deklareeritud väärtusi ja põhimõtteid, millest koka kutse õppija või sel kutsealal töötav inimene lähtuda võiks Eesti kontekstis siiski on: näiteks kutsekoolide põhiväärtused,

õppekava väärtused, erinevad riiklikud regulatsioonid nagu tervise- ja ohutuse eeskirjad, koolide või ettevõtete kodukorrad jne. Shani jt (2013) arvavad, et toiduga seotud eetikaküsimuste tähelepanematus kokaväljaõpet pakkuvates kutsekoolides on seotud seisukohaga, et kokad mängivad toidu väärtusahelas väikest rolli, et neid saaks pidada suurte eetikaküsimuste elluvijjateks. Autorid leiavad, et kutse-eetika küsimuste tõstatamine õppekavades võiks tuua positiivseid tulemusi, tuues välja praktilised ja sotsiaalsed positiivsed mõjud tulevastele kokkadele. Valdkonnas töötamine nõuab mitmekülgseid teadmisi nagu toiduteadus- ja tehnoloogia, toiduvalmistamismeetodid, toidu valmistamine, hügieen, klienditeenindus ja palju muud.

Shani jt (2013) leiavad, et põhjuseid, miks luua koka kutse-ala eetikakoodeks, on mitmeid. Kõige olulisemana neist toovad nad esile elukutse enda sisemise vajaduse, et kutsealal töötavad inimesed mõistaks, mis on koka kutsealale omased hoiakud, väärtused ja põhimõtted, mida oma igapäevatoos järgida. Adams jt (2001) uuringu tulemustest selgus, et töötajad, kes on teadlikud oma ettevõttele või kutseala esindajatele loodud eetikakoodeksist, on sellest positiivselt mõjutatud. Eelpool nimetatud autorid tõid välja, et eetikakoodeks võib vastata erinevate töötajate erinevatele vajadustele, pakkudes neile legitiimsust ja toetust eetilisele käitumisele; anda suuniseid oodatava käitumise kohta ja tõsta moraaliküsimusi ärikontkkestis; ning ebaeetilise käitumise eest rakendatavad sanktsioonid on hoiatavaks vahendiks.

Eelnimetatule leiab kinnitust ka Eesti kontekstis. Roosipõld (2015) tegi oma doktoritöös ettepaneku peakokkade professionaliseerumise toetamiseks välja töötada ametiliitude poolt kokkadele ja peakokkadele eetikakoodeks, mis aitaks kaasa professionalismile kujunemisele. Doktoritööst selgub, et peakokkadel on tahe oma ühiskondlikku staatust tõsta ja professionaliseeruda. Kokkade arvamuste erinevus kutse-eetikast näitab, et koka kutsealal võiks olla vajadus selgema kutse-eetika põhimõtete, professionaalsete standardite ja kvalifikatsiooninõuete järele, et tagada kõigile kokkadele ühtne kvaliteetne väljaõpe ja praktiline kogemus ning tagada ka kutsealase eetika järgimine.

Kokkuvõtvalt oleks koka kutseala eetikakoodeksist saadav kasu ning lisaväärtus suur. See võiks anda selguse kutsekandjatele ning aidata kaasa erinevate eetiliste dilemmade lahendamisele, mis koka kutseala puudutavad.

Bakalaureusetöö eesmärgiks on välja selgitada, missuguseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ning peavad oluliseks koka kutsealal töötavad inimesed meisterkokkade näitel ning millist lisaväärtust võiks kutsealale anda ühise eetikakoodeksi olemasolu.

Eesmärgist tulenevalt püstitatakse töös järgmised uurimisküsimused:

1. Milliseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ning peavad oluliseks koka kutsealal töötavad meisterkokad?
2. Millist lisaväärtust looks meisterkookade arvates koka kutseala eetikakoodeks?

## Metoodika

Tulemuste välja selgitamiseks kasutatakse uurimustöös kvalitatiivset uurimismeetodit. Uurimismeetodi kasuks otsustati kuna nimetatud uurimismeetod sobib ennekõike indiviidide arusaamade, kogemuste, tõlgenduste mõistmiseks (Laherand, 2008) ning annab teavet ka uuritavate vastuolulise käitumise, uskumuste, arvamuste, emotsioonide ja suhete kohta (Mack *et al.*, 2005).

## Valim

Töös kasutati sihipärast valimit, sest Rämmer (2014) sõnul võimaldab see uurijal ise välja valida uuritavad, kes sobivad uurimiseesmärgist sõltuvalt uuringus osalema. Kuna töö eesmärgiks oli välja selgitada koka kutseala väärtused, eetilised põhimõtted ja diskuteerida kutse-eetika koodeksi vajalikkuse üle, keskenduti kutsealal meisterlikkuse saavutanud kokkadele kui erialal teistele eeskujuks olevatele inimestele. Bakalaureusetöö valimi moodustas viis meisterkokka, kes vastavad koka kutsealal meisterlikkuse kriteeriumile: neile oli omistatud *Cordon Bleu* auraha või kuulusid nad Eesti Peakookade Ühendusse (vt tabel Uuringu valim).

Intervjueeritavate leidmiseks pöörduiti e-kirja teel 11 valimi kriteeriumile vastava meisterkoka poole palvega osaleda bakalaureusetöös intervjueeritavatena. E-kirjas tutvustati uuringu eesmärki ja selgitati, kuidas kogutud andmeid kasutatakse (vt lisa 1). Sihtvalimisse kuulunud kuue meisterkokaga ei saanud e-kirja teel kontakti ka pärast korduva kirja saatmist uuringus osalemiseks.

Enne intervjuude läbi viimist lepiti kokku intervjuude toimumisajad ja allkirjastati kahepoolselt uuringus osaleja teadliku nõusoleku vorm (vt lisa 2), milles anti ülevaade uuringu eesmärgist, andmete kogumise, töötlemise ja säilitamise põhimõtetest. Uuringus osaleja teadliku nõusoleku vormi koostamisel lähtuti Hea Teadustava (2017) põhimõttest. Enne intervjuu toimumist kooskõlastati intervjueeritavatega see, kas nad soovivad intervjuu tulemuste esitlemisel esineda oma nimega või anonümiseeritult. Valimi puhul lähtuti kõige kõrgemast konfidentsiaalsuse palvest, mille kohaselt oleks pseudonüüme kasutatud juhul kui

seada oleks soovinud vähemalt üks intervjuueeritav. Valimisse kuulunud meisterkokad otsustasid intervjuus osaleda oma nimega.

Tabel 1. Uuringu valim

<b>Nimi</b>	<b>Haridus</b>	<b>Tööstaaž</b>	<b>Meisterlikkuse kriteerium</b>
Priit Toomits	Jah, Tartu	34.a	<i>Cordon Bleu</i> auraha 2004.a EPÜ
Taigo Lepik	Jah, Tartu	25.a	EPÜ President 2018.a
Inga Paenurm	Jah, Tallinn	25.a	<i>Cordon Bleu</i> auraha 2020.a EPÜ
Eero Olavi Kippa	Jah, Tallinn	35.a	<i>Cordon Bleu</i> auraha 2006.a EPÜ
Rudolf Visnapuu	Jah, Tallinn	31.a	<i>Cordon Bleu</i> auraha 2008.a EPÜ

### **Andmete kogumine**

Bakalaureusetöös koguti andmeid poolstruktureeritud ekspert-intervjuude kaudu. Mack jt (2005) sõnul pakuvad ekspertintervjuud osalejale võimalust väljendada end viisil, mida tavaline elu neile harva võimaldab ning mille eesmärk on saada intervjuu käigus osaleja arvamust uurimisteema suhtes. Poolstruktureeritud intervjuud kasutati kuna see on paindlik intervjuu struktuurilt, võimaldades uurijal teha intervjuu jooksul mõningaid muudatusi küsimuste esitamise järjekorras ning kohandada vestlusest lähtuvalt küsimusi (Õunapuu, 2014).

Intervjuude läbiviimisele eelnevalt koostas autor koostöös juhendajaga esialgse intervjuu kava. Intervjuu kava koostamisel lähtuti bakalaureusetöö eesmärgist ja uurimisküsimustest, mille põhjal kujunes kolm teemaplokki. Esimese teemaploki eesmärgiks oli intervjuueeritavate häälestamine temale ning taustaandmete kogumine. Teises ja kolmandas teemaplokis otsiti vastuseid uurimisküsimustele. Intervjuu kava on toodud välja lisa 3.

Uuringu usaldusväarsuse tõstmiseks viidi läbi prooviintervjuu inimesega, kes vastas valimi kriteeriumitele. Intervjuu viidi läbi silmast silma kohtumisel ning prooviintervjuu eesmärgiks oli testida küsimuste suupärasust, arusaadavust, ajalist kestvust ning intervjuu kava sobilikkust. Prooviintervjuu järgselt arutas autor juhendajaga, kas intervjuueeritav vastas esitatud küsimustele ning arutelu käigus otsustati, et intervjuuküsimustes muudatusi ei tehta. Prooviintervjuu pikkuseks oli 41 minutit, intervjuu salvestati, transkribeeriti ning kogutud andmed sobisid ning kaasati uurimusse.

Järgnevad neli intervjuud viidi läbi samuti silmast silma kohtumistel. Läbiviidud intervjuudest pikim kestis 90 minutit ja lühim 35 minutit. Intervjuu ajal kasutati heli salvestamiseks nutitelefonis olevat diktofoni ning vestluse ajal tegi autor kirjalike tähelepanekuid paber kandjale ja esitas tekkinud küsimused siis, kui intervjuueeritav oli oma mõtte lõpetanud. Intervjuude järgselt pakuti meisterkockadele võimalust transkriptsioonidega tutvumiseks ning vajadusel täpsustuste või täienduste tegemiseks. Transkriptsiooni soovis üle vaatamiseks üks intervjuueeritav. Soovijale edastati transkriptsioon e-kirja teel ning täpsustusi ja täiendusi teha ei soovitud.

Uurijapäeviku esmased sissekanded tegi autor audio salvestusena, kus kirjeldas esmaseid mõtteid ja tähelepanekuid pärast intervjuusid, mis hiljem transkribeeriti autori poolt käsitsi (vt lisa 4). Uurijapäevikut kasutati kuna Laheranna (2008) sõnul võimaldab eneserefleksioon meenutada läbi viidud ja kogetud emotsioone ning suurendada uuringu usaldusväärsust.

### **Andmeanalüüs**

Andmete analüüsiks kasutati töös temaatilist analüüsi, sest Ezzy (2002) sõnul võimaldab see välja tuua intervjuueeritavate väärtused ja hoiakud aga ka uuritavale omistatud varjatud tähendused.

Andmeanalüüs koosnes kolmest etapist, kus esmalt transkribeeriti helifailid automaatse veebipõhise TTÜ Küberneetika Instituudi foneetika- ja kõrgtehnoloogia labori loodud transkribeerimisprogrammi abil (Alumäe & Olev, 2022). Programmi abil koostatud transkriptsioonides olid märkimisväärsed vead, mistõttu kuulati helifailid korduvalt üle ja parandati transkriptsioonid käsitsi. Transkriptsioonide kogumaht oli 93 lehekülge ja ühe transkriptsiooni koostamise ajakulu keskmiselt 6 tundi 40 minutit.

Andmeanalüüsi teises etapis viidi läbi andmete kodeerimine avatud kodeerimise põhimõttel, mille tulemusel otsiti andmestikust olulisi tähendusühikuid, määratleti esialgsed koodid ja teemad (Neuman, 2003). Andmeanalüüsiks kasutati kvalitatiivandmete analüüsiprogrammi MaxQda kasutamine. Analüüsi käigus loeti transkriptsioone korduvalt üle eesmärgiga leida tähenduslikud tekstilõigud, laused või sõnad, mis tähistati märksõnaliste koodidega, mis Kalmuse jt (2015) sõnul võimaldavad tekstides paremini orienteeruda ning leida üles samatähenduslikud lõigud andmestiku erinevatest kohtadest (vt lisa 5. Kuvatõmmis kodeerimisprotsessist). Laheranna (2008) sõnul on kodeerimise eesmärk jõuda teksti sügavama mõistmiseni. Bakalaureusetöö usaldusväärsuse tõstmiseks teostas uurija aja möödudes korduvkodeerimise

Andmeanalüüsi kolmandas etapis eristunud koodid grupeeriti ning moodustati kategooriad. Esimesele uurimisküsimusele: *Milliseid väärtusi ja põhimõtteid järgivad ja peavad oluliseks koka kutsealal töötavad meisterkokad?* vastustest moodustus kaks peakategooriat: olulised väärtused meisterkookade vaates ja olulised eetilised põhimõtted meisterkookade vaates. Teise uurimisküsimuse *Millist lisaväärtust looks meisterkookade arvates koka kutseala eetikakoodeksi?* vastustest moodustus kaks peakategooriat: eetikakoodeksi vajalikkus meisterkookade vaates ja eetikakoodeksi loomine koka kutsealal. Andmeanalüüsi käigus loodud kategooriad ja koodid on esitatud lisas 6.

## Tulemused

Bakalaureusetöö eesmärgiks oli välja selgitada, missuguseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ja peavad oluliseks koka kutsealal töötavad inimesed meisterkookade näitel ning millist lisaväärtust võiks kutsealale anda ühise eetikakoodeksi olemasolu. Järgnevalt tuuakse välja tulemused uurimisküsimuste lõikes, võttes arvesse transkriptsioonide kodeerimise ja kategoriseerimise tulemusena moodustunud kategooriaid. Seejuures esitakse kategooriad tumedas kirjas. Peamisi tulemusi on illustreeritud meisterkookade tsitaatidega, mis on välja toodud kaldkirjas. Olulise esiletõstmiseks on tsitaatidest välja jäetud üleliigsed sõnad, mille tähistamiseks on kasutatud tingmärki /.../. Tekstis korrekture autor teinud ei ole. Intervjueeritavad osalesid uuringus vabatahtlikult ning nendega allkirjastati uuringus osaleja teadlik nõusolek, mis lubab kasutada bakalaureusetöös intervjueeritavate päris nimesid.

### **Väärtused ja eetilised põhimõtted mida järgivad ja peavad oluliseks koka kutsealal töötavad meisterkokad**

Esimesele uurimisküsimusele „Milliseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ja peavad oluliseks koka kutsealal töötavad meisterkokad?“ loodi andmeanalüüsi tulemusena kaks peakategooriat: olulised väärtused meisterkookade vaates ja olulised eetilised põhimõtted meisterkookade vaates.

### **Väärtused, mida järgivad ise ja peavad oluliseks meisterkokad**

Intervjueeritavate vastustest kerkisid olulisemate väärtustena esile vastutus, eneseväärikus, teiste inimväärikuse austamine, koostöö ja tervis. Enamikke väärtusi peeti oluliseks nii millegi saavutamiseks – näiteks enda ja teiste heaolu kui ka väärtuslikuks nende enda pärast.

Vastutus tähendab intervjueeritavate arvates peamiselt vastutuse võtmist oma tegevuse ja käitumise eest. Meisterkokad rõhutasid intervjuudes, et koka kutsealal töötamiseks on



oluline jõuda arusaamisele, et soov töötada kutsealal peab tulema sinu enda seest, ka siis kui see on keeruline. Näidetena levinud olukordadest, mis lähevad vastutuse kui väärtusega vastuollu, toodi välja tööle mitte ilmumist ja ebaadekvaatses seisundis tööle tulemist.

*/.../ siis võibolla selliseid hilineid/puudumised algul räägin rahulikult seda asja aga siis mingi hetk ma pean otsuse vastu võtma, mis ma selle töötajaga siis edasi teen või kuidas ma siis pean. Olukordi on erinevaid ja töötajad on ka erinevad ja vastavalt sellele käitun. (Eero Olavi Kippa)*

Vastutuse kui väärtusega seostusid ka väärtused austus, eneseväärikus ja teiste inimväärikuse austamine. Intervjuudes toodi esile, et meisterkokad järgivad ja peavad teiste töö puhul oluliseks korrektsust tööülesannete täitmisel: puhtus, hügieeninõuete järgimine ja töögraafikust kinnipidamine, mis on meisterkokkade arvates oluline nii selleks, et töö saaks hästi tehtud ja kolleegide töökoormust ei suurendaks aga ka selleks, et klientide kogemus toitlustuskohas oleks positiivne. Teiste inimväärikuse austamisega kerkisid intervjuudest selgelt esile koka vastutus teise inimese tervise hoidmise ees. Näitena, kus kokk ei käitu eneseväärikalt või ei austa teiste inimväärikust toodi välja hügieenireeglite eiramist, teadmatust või lohakust tööülesannete täitmisel, mis võivad kahjustada nii koka enda kui ka klientide tervist.

*Tegelikult sinu eriala puhul lasub sul vastutus teise inimese tervise peal. Et kas sa oled suuteline nagu tegema oma tööd teades, et sa võibolla hävitasid kellegi elu. Et sa mõtled küll, et see ei ole üldse oluline aga tegelt ju on. (Inga Paenurm)*

Koostöö kui väärtuse all peeti silmas meeskondliku tegutsemist nii tööülesannete täitmisel kui ka tööelus ettetulevate probleemide lahendamisel. Tööülesannete täitmisel ilmneb väärtuste osas koostöö, võrdsetes suhetes ja suhtluses köögipersonali ja teenindava personali vahel.

*Kehakeelest saavad aru, näevad -ahah, see läks juba, siis ma hakkas seda tegema. /.../ Nad isegi ei räägi omavahel aga sujub. Läheb. See on meeskond. See on kogu kehakeel, see on juba arusaadav kes? Kuidas? (Rudolf Visnapuu)*

*Võibolla üks on ühel alal tugevam – teine teisel alal tugevam aga, et see meeskond oleks nagu ühtne ja- ja siis see asi seal köögis ka toimib. (Eero Olavi Kippa)*

Intervjueeritavad leidsid, et koostöö väärtusena muutub eriliselt oluliseks olukordades, kus koostöö on keeruline. Näidetena toodi välja keerulisi olukordi, kus tegelema peab ebameeldivate klientidega (nt mittetasuv klient, purjus või agressiivne klient), lahendada töökorralduslikke küsimusi (nt ebatäpsed kalkulatsioonid tooraine osas, töögraafikust mitte kinnipidamine) või raskete vestluste pidamist (nt tööle mittesobivus, ametioskuste puudulikkus). Leiti, et ideaaljuhul võiks üheskoos leida tekkinud olukorrale lahenduse ning alles seejärel ühiselt analüüsida, mis tekkinud olukorra põhjustas.

*See probleem, too probleem, keegi on see, keegi on too. /.../ Köögis ei ole nii, et noh täna ei ole restorani. Täna paneme kinni, meil siin jäid inimesed haigeks. /.../ Sa pead selle kellegagi või iseendaga selle augu ära täitma ja siis sa otsid neid muresid ja probleeme kuidagi lahendada. (Rudolf Visnapuu)*

Intervjuudest kerkis olulise väärtusena esile ka tervis. Tervis tõstatas teemana nii seoses vastutuse, eneseväärikuse kui ka inimväärikuse austamisega. Tervise kui väärtuse all peeti silmas oma tervise hoidmist, läbipõlemise ennetamist ning töö- ja puhkeaja eristamist.

Vastandina tervise kui väärtuse mitte-austamisele toodi ületöötamist ja tööl läbipõlemist.

*Näiteks, millele absoluutselt täna tähelepanu ei pöörata. /.../ Aga noh üks asi on vaimne tervis ja teine asi on füüsiline. /.../ Kuigi öeldakse, et need on kaks erinevat asja – tegelt on nad täiesti koos omavahel. Et kui sul vaimne katki on – on ka füüsiline ja vastupidiselt onju. (Inga Paenurm)*

Intervjuueeritavad leidsid, et koka kutseala väärtused on midagi, mis peavad töös ilmnema igapäevaselt ehk veendumuste ja tegevuste tasandil. Intervjuueeritavate arvates on kutseväärtused *iseenesest mõistetavad* ja olemas juhul, kui töökohustusi korrektselt täidetakse. Samas teadvustati eeskujude rolli ja isiklikku eeskuju kutsealale sobivate väärtuste kujundamisel. Leiti, et eeskujuks olema peab nii oma sõnade kui ka tegudega.

*Ehk siis see pigem on nagu ühtne süsteem. Mida on kõige lihtsam mõista anda, kui sa ise näitad ette. /.../ Ja see on üks osa eetikast, ehk siis sa pead austama. (Taigo Lepik)*

Meisterkockade arvates ei saa erialane väljaõpe koolis kokka täiemahuliseks ette valmistada tööeluga kaasnevaks vaimseks ja füüsiliseks pingutuseks, mistõttu on oluline, et seda teeksid kogenumad inimesed töökohal. Seejuures rõhutasid meisterkokad, et oluline on jagada oma isiklike kogemusi nii, et see ei tapaks kokana alustava inimese motivatsiooni.

*/.../ siis tegelikult minu ülesandeks on talle selgeks teha, miks see eriala on hea. /.../ Mitte seda maha teha, mitte seda hävitada, vaid pigem nagu muuta see meeldivaks, et inimene saaks aru, miks ta üldse tahab teha seda. Ma olen väga aus olnud alati, et see on üks väga raskeid erialasi. See on uskumatult raske eriala nii füüsiliselt kui vaimselt. (Inga Paenurm)*

Kokkuvõtteks võib öelda, et enamik esile kerkinud väärtusi olid nii-öelda kombineeritud väärtused. Tervis kui väärtus eristus teistest väärtustest kui ainus lõppväärtus, mis on väärtuslik omaette, mille hoidmiseks ja saavutamiseks rakendatakse teisi väärtusi. Väärtusi, mida oma töös oluliseks peetakse ja järgitakse, peetakse oluliseks ka teiste kokkade töös. Meisterkokad leidsid, et kutsealale sobilike väärtuste kujunemisel on oluline roll eeskujudel, kes töökeskkonnas väärtusi kujundavad.

### **Eetilised põhimõtted, mida järgivad ja peavad oluliseks meisterkokad**

Intervjuueeritavate vastustest eristusid olulisemate eetiliste põhimõtetenähtena meisterlikkuse arendamine, klientide võrdne kohtlemine, austus toidu vastu, oma töötajate austamine,

konfidentsiaalsuse hoidmine. Meisterlikkuse all peeti silmas professionaalset tegutsemist, enesetäiendamist ja pidevat juurde õppimist.

*/.../ pigem olen omandanud ise lisa teadmisi ringi reisis. Et mul on väga palju koostööd teinud erinevate projektidega (mhm) ja reisinud ikka väga paljudes riikides. (Inga Paenurm)*

Meisterlikkuse kui eetilise põhimõtte järgimise alla käib ka teiste kookkade töemotivatsiooni ja professionaalse arengu toetamine. Oluliseks peeti töötajate kaasamist meisterkoka tegemistesse, näiteks nagu koolitustel osalemine, õppebaasides erialatundide läbiviimine ning eriala võistlustel osalemine.

*/.../ et kui ta on ainult ühes kohas töötanud ja ainult ütleme Eestis, et ta on võibolla näinud ainult ühte töökultuuri ja ta ei ole nagu neid kogemusi omandanud või veel saanud, et kindlapeale peaks ikka käima, õppima, reisima /.../ , et nad saaksid neid kogemusi ja ise aru. Mina võin küll rääkida, et seal oli nii, seal oli nii, et ta ei saa sellest aru, kuna nad ei ole näinud seda. (Eero Olavi Kippa)*

Enesetäiendamise positiivse küljena nähti ka seda, kokkadel on nii võimalik näha erinevate köökide töökultuuri ja peakookkade tööstiile. Meisterkokad leidsid, et see aitab ka kokal paremini mõista, millised on tema enda väärtused ja põhimõtted ning kuivõrd need toetavad kutsealal töötamist.

Võrdse kohtlemise kui kokatöös olulise eetilise põhimõtte all peeti silmas peamiselt klientide võrdset kohtlemist. Arvati, et kokk peab suhtuma võrdselt kõikidesse klientidesse olenemata nende taustast ja seejuures proovima vältida olukordi, kus mõni klient on tähtsam kui teine. Samuti leiti, et eriti raskeks võib osutuda võrdse kohtlemise kui eetilise põhimõtte järgimine siis kui klient on ebameeldiv või temaga tekib konflikt.

*/.../ eetika on see, kõik kliendid on reeglina võrdsed võimalusel vahepeal kahjuks juhtub nii, et mõni natuke tähtsam kui teine. Ja, ja isegi nii ebameeldiv, kui see klient/ külaline sulle ka ei oleks, siis sitta ei raiu. Et tahtlikult midagi tuksi ei keera. (Priit Toomits)*

Intervjuudes eristus olulise eetilise põhimõttena ka austus toidu vastu. Selle all peeti peamiselt silmas oskust planeerida menüüd, tooraine koguseid ja seda kuidas kasutada neid erinevates tööprotsessides täiemahuliselt n-ö *ninast sabani*. Austus toidu vastu oli meisterkookkade arvates tugevalt seotud keskkonnahoiuga ehk tähelepaneliku suhtumisega tooraine vastu ja raiskamise vältimisega. Leiti, et selliste eetiliste põhimõtete edastamist tuleks teha meisterkookkade sõnul paralleelselt nii koolis õppides kui praktikaettevõttes.

*Asjad, mida ei ole vaja ära visata ja ei pea minema prügikasti, sellest on võimalik midagi teha. Kas ma räägin prügi, kasutamisest? Ei, ma räägin prügi vähem tootmisest. Need on kaks kardinaalselt erinevat asja. (Taigo Lepik)*

Meeskonnatöö puhul peeti kõige olulisemaks eetiliseks põhimõtteks austust kolleegide vastu. Leiti, et hea töö köögis tähendab köögisisest ja -välist meeskonnatööd, teineise kuulamist ja austavat kohtlemist. Austust näidatakse välja usaldusega, milles kõik osapooled saavad oma rolle täita ja teavad, et nende panus on väärtustatud.

*Selleks, et köök ei ole üks kokk ega kaks kokka ega peakokk, vaid köök on tiimitöö ja on olnud juhuseid, kus keegi hakkab sees ussitama ja kahjuks ma olen sunnitud lõpetama temaga koostöö. (Priit Toomits)*

Meisterkokkad rõhutasid, et peakokk on seejuures juht, kelle ülesandeks on meeskonnatöö ja osapoolte-vahelise suhtluse kujundamine. Hea koostöö tulemusena ettevõtte töötajad huvituvad sellest, et toitlustuskohal läheb hästi, kliendid käivad ja kõik on korras. Lisati, et koostöö probleemid võivad ilmuda just suuremates ettevõtetes või neis ettevõtetes, kus peakokk on lihtsalt palgatööline ning puudub motivatsioon ja tahe märgata meeskonnasisesid probleeme. Seejuures toodi välja, et probleemi aitaks ennetada, kui töötajate värbamisega ei tegeleks ainult ettevõttes olev personalijuht vaid oleks kaasatud ka peakokad.

*/.../ võibolla tal on tegevusi niivõrd palju, et tema seda kööki näeb võibolla ütleme, mis köögimeeskonnas toimub võibolla paarkorda nädalas, et ta ei suuda nagu jälgida seda. Ja siis tema ei tegele ka personaliga otseselt vaid seal on personalijuht, kes tegeleb, et valib talle välja neid töötajaid. Et seal võibolla jah jääb nagu seal nagu peakoka ja või juhtivtöötaja ja meeskonnavahealine töö kuidagi jah. Ei ole nii –nii seotud omavahel jah. (Eero Olavi Kippa)*

Oluliseks eetiliseks põhimõtteks, mida koka kutsealal, aga eriti just juhtrollis töötavate inimeste puhul peeti konfidentsiaalsuse hoidmist. Selle all peeti silmas hoidumist töö, kolleegide ja klientidega seotud teemade asjasse mittepuutuvate isikutega arutamist. Konfidentsiaalsuse hoidmise näidetena toodi keeruliste töövestluste pidamist silmast-silma, koostöö lõpetamist privaatselt, töötajate eraelu ja tervisega seotud teemade arutamise vältimist meeskondlikult ja kuulujuttudele mittereageerimist.

*Isiksused on erinevad, isiksuse taktitunne on erinev. Isiksuse tolerantsus on erinev ja me ei saa ega taha rääkida kellegi teise eest. (Taigo Lepik)*

Võttes aluseks Kitcheneri (1984) eetiliste põhimõtete jaotuse, tõsteti koka kutseala puhul esile eetilisi põhimõtteid, mille eesmärgiks on autonoomia austamine, mittekahjustamine, heategemine ja õiglus. Kuigi intervjuueeritavad rääkisid otsesõnu vähe Kitcheneri viiendast kategooriast ehk ustavusest, esines intervjuueeritavate välja toodud eetilistes põhimõtetes siiski selle märke: lojaalsus oma meeskonnale, osapoolte-vaheline austus ja usalduslike suhete loomine.

## **Eetikakoodeksi lisaväärtus koka kutsealal meisterkookade arvates**

Teisele uurimisküsimusele „Millist lisaväärtust looks meisterkookade arvates koka kutseala eetikakoodeks?“ loodi andmeanalüüsi tulemusena kaks peakategooriat: eetikakoodeksi vajalikkus meisterkookade vaates ja eetikakoodeksi loomine koka kutsealal.

### **Eetikakoodeksi vajalikkus meisterkookade vaates**

Meisterkookad tõid välja, et eetikakoodeksist võiks koka kutsealal olla kasu peamiselt erialal selguse loomiseks, praktikate ühtlustamiseks erinevates ettevõtetes, professionaalse järelkasvu tagamiseks ja tööalaste dilemmaide lahendamiseks.

Intervjuueeritavad leidsid, et koka eriala eetikakoodeks oleks abistavaks töövahendiks, olles sillaks erinevate osapoolte vahel. Arvati, et eetikakoodeks lihtsustaks koostööd koka eriala õppurite, kutseala õpetajate ja erialal töötavate inimeste vahel, sest aitaks ühtlustada ootusi tulevasele kokale või kokana töötavale inimesele ning looks ühise baasi väljaõppe koolis ja töökohal.

*Ma arvan, et koolis tuleks algusest peale seletada neile, et nad tegelikult ei tea, mis meid ees hakkab ootama. Nad tõesti ei tea./.../ Et koolist oled sa väljas, oled tõsine toorik. /.../ Ja siis sinust alles hakatakse voolima, seda köögikõlblikku persooni. Ja, et seda teadmist, et see ei ole lust ja lillepidu, vaid see on pikad tööpäevad, see on korralik pinge. (Priit Toomits)*

Intervjuudest meisterkookadega selgus, et eetikakoodeksist võiks olla kasu praktikate ühtlustamisel töökohal. Meisterkookade sõnul võiks eetikakoodeksi olemasolu muuta lihtsamaks kookadel ühest restoraniköögist teise liikumist, sest nõudmised tema väärtustele ja eetilistele põhimõtetele kokana on juba tuttavad.

*Kui sul on kookadele teada (ma ei tea) restoranid saavad köögi seinale panna, sest igas köögis (või noh) valdaval osal on mingid kokkulepitud tingimused, milles lepatakse töö alguses kokku, millest tuleb kinni hoida /.../ kui see kokk astub ühest restorani köögist teise, siis seal on samasugused väärtused, sest me räägime väärtushinnangutest mitte kvaliteedi standardist need on kaks kardinaalselt erinevat asja. Ja seemaastik muutuks natukene ühtlasemaks. (Taigo Lepik)*

Leiti ka, et eetikakoodeks võiks aidata ületada lõhet deklareeritud ja elatud väärtuste vahel, aidates kaasa probleemide tunnistamisele ja nende lahendamisele.

*/.../ sul on nagu eest poolt on pilt ilus ehk siis elu käib vaid maskidega. Ja maski taga olnud elu on nagu päris õudne. Et see on nagu kõik seotud omavahel. (Inga Paenurm)*

Meisterkookade sõnul aitaks ühtne eetikakoodeks kaasa koka kutseala sujuva järelkasvu kujunemisele ning soodustades seejuures kutseala väärtuste omaksvõtmist. Intervjuueeritavad toonitasid, et kuna kokana tööle astuvatel inimestel võib olla erinev taust, kogemused, arusaamad tööst, austavast suhtumisest, on kutse-eetika mõistmine osa professionaaliks kujunemisest.

*/.../ eetikakoodeks lühidalt kokku võttes on väärtushinnangute kirja panemine ja ühiselt mõistmine. Selleks, et see, mis mul on elementaarne, muutuks elementarseks ka teisele peakokale. Kasvatused ja taust on erinev aga selleks, et me mõistaksime üksteist. (Taigo Lepik)*

Lisaks toodi välja, et koostöö ja suhtlus koolide ja peakokkade vahel aitab parandada kokkade ettevalmistust ning tugevdada kogu toitlustusvaldkonda tervikuna. Näiteks leiti, et eetikakoodeks võiks toetada noorkokkade autonoomiat ja julgustada neid ise vastutama. Samuti võiks see aidata kaasa järjepidevusele ja ennetada olukordi, kus töölt lahkutakse kiiresti.

*Ta kas võtab need väärtused omaks või ei võta. Aga kui need on ühiselt kirjas, ühise nimetaja all, nagu öeldud järelkasv võib olla sujuvam. Ja see teekond oleks lühem peakokkadeni. (Taigo Lepik)*

Intervjuueritavad leidsid ka, et kutseala eetikakoodeks aitaks läbi mõelda ka erinevaid eetilisi dilemmasid, mis tööl ette tulla võiks. Näiteks keerulised suhtlusolukorrad kolleegide või klientidega, tööalane väärkohtlemine või väärtusvastuolud omaenda, töökeskkonna või kolleegidega.

Meisterkokkade arvamusele tuginedes saab kokkuvõtvalt öelda, et eetikakoodeksi olemasolu aitaks luua selgust ja lihtsustaks meisterkokkade arvates nii erialainimestel, kes juba töötavad valdkonnas kui ka siia valdkonda tulla soovijatel üksteise mõistmist. Need väärtused ja eetilised põhimõtted on olulised nii nende enda töös kui ka teiste kokkade töös ning nende kujunemisel mängib olulist rolli eeskujude mõju töökeskkonnas.

### **Eetikakoodeksi loomine koka kutsealal**

Intervjuueritavad tõid eetikakoodeksi loomise üle arutledes oluliste teemadena välja kaasamise, rakendamise ja piirangud eetikakoodeksi rakendamiseks.

Kuna leiti, et eetikakoodeksi loomise üks peamisi väärtusi võiks olla selguse loomine erinevate koka kutsealal töötavate inimeste – eriti just generatsioonide vahel- leiti, et loomise protsessi peaks kaasama nii kokana töötavaid inimesi, kutseliite, koka eriala õpetajaid kui ka noorkokkasid ja õpilasi. Laiapõhjaline kaasamine võiks tagada, et eetikakoodeksi loomise aruteludes saavad kõlada erinevad maailmanägemused, kasvõi näiteks erinev suhtumine koka töösse.

*Kõik kes selle toitlustusvaldkonnaga ma arvan seotud, et sealt võiks kaasata inimesi. Et ei ole nii, et ainult üks osapool teeb. Seal nagu kõik, kes on toitlustusega seotud /.../ ja et see laieneb isegi sinna toidutööstuse valdkonda ka – miks mitte. (Eero Olavi Kippa)*

Leiti, et lisaks koka eriala kutsestandardile peaks rääkima ka kutse-eetikast. Intervjuueritavad tõid välja, et vastav dokument võiks olla Eesti Peakokkade Ühenduse kodulehel ning koka

eriala õpetavates koolides võiks tutvustada selle sisu, mõistmaks, mis nende käest kokana oodatakse.

*Jah, see lihtsustab üksteisemõistmist, kui see on, ma ei tea, Eesti peakokkade kodulehel olemas, koolides väljendatakse õpilastele juba eos ära, mis neilt oodatakse. Ja see eetikakoodeks võiks üheks osaks. See oleks siiski väärtuslik töövahendid, selleks et nad saaks aru kuhu nad astuvad. (Taigo Lepik)*

Kuigi kutse-eetika juurutamist võiks alustada väljaõppe ajal, arvati, et kutse-eetika koodeksit võiks rakendada erinevates ettevõtetes. Taigo Lepik lisas, et eetikakoodeksi võiks olla loodud viisil, mis võimaldaks ettevõtetele tõlgendusruumi ja soovi korral ka võimalusi lisada ettevõttel täiendavaid punkte.

*Millest tuleb kinni hoida. Kui lõppkokkuvõttes restoran otsustab paar punkti lisada sinna eetikakoodeksisse ja panna see oma seinale see on ta vabandus. Aga see eeltöö on juba tehtud. (Taigo Lepik)*

Võimalike piirangutena eetikakoodeksi rakendamisel koka kutsealal toodi välja kaadrivoolavuse probleem, eriti näiteks suuremates hotellides või toitlustuskohtades, kus töötajad vahetuvad sagedamini ja peakokk pole pidevalt meeskonnaga köögis, mistõttu on keeruline tagada, kas samas ettevõttes töötavad inimesed lähtuvad töös ka samadest väärtustest ja põhimõtetest. Samuti arvati, et kuigi inimene võib väita, et ta eetikakoodeksit järgib, ei pruugi ta praktika sellega kokku langeda, mistõttu võiks laiemalt probleemiks olla ka eetikakoodeksi jõustamine.

*/.../ kui see töötaja tuleb ta peab selle läbi lugema ja sinna ütleme allkirja panema, et ta on nõus nende punktidega, mis seal kirjas on. Et vot selles mõttes, et allkirja võib igale poole kirjutada aga kas see inimene pruugib käituda niimoodi, et see on selline, natukene kahepoolega asi. Et pigem võibolla seda ei saa nagu igale toitlustusettevõttele peale suruda, et pigem ütleme, et teatud ettevõtted võivad selle järgi toimida aga kus on ka restorani omanik on ütleme on sellega peakokk või keegi kes juhib seda restorani on sellest huvitatud ja nii öelda ta suudab selle meeskonna ütleme eetikakoodeksi järgi kõik tööle panna aga võibolla mõnes kohas lihtsalt ta aga see on lihtsalt allakirjutamiseks aga seda ei täideta- et ta ei toimi. (Eero Olavi Kippa)*

Kokkuvõtvalt võib öelda, et eetikakoodeksi loomine koka kutsealal on oluline selguse loomiseks, erinevate vaatenurkade kaasamiseks ja kokkadele ning koka eriala õpetavatele koolidele suunatud juhiseks. Koka kutseala eetikakoodeksi loomisel oodatakse laiapõhjalist kaasamist, näiteks erinevate kutseliitude, eriala õpetavate koolide, õpetajate, õpilaste ja praktikute kaasamist.

## Arutelu

Bakalaureusetöö eesmärgiks oli välja selgitada, missuguseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ja peavad oluliseks meisterkokad ning millist lisaväärtust võiks kutsealale anda ühise eetikakoodeksi olemasolu nende vaates. Järgnevalt arutletakse bakalaureusetöös esile kerkinud olulisemate tulemuste üle, tuuakse välja tööga seotud kitsaskohad, töö praktiline väärtus ning autori poolsed ettepanekud edasisteks uuringuteks.

Esimese uurimisküsimuse „Milliseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ning peavad oluliseks koka kutsealal töötavad meisterkokad?“ tulemustest selgus, et küsitletud meisterkokad polnud enda jaoks varasemalt koka kutseala väärtuseid ja eetilisi põhimõtteid lahti mõtestanud. Olulisemate kutseväärtustena välja toodud väärtused (vastutus, eneseväärikus, teiste inimväärikuse austamine, koostöö) olid enamjaolt kombineeritud väärtused ehk vajalikud millegi olulise saavutamiseks kui ka väärtuslikud iseenesest (Sutrop, 2021). Kutseväärtustena esile tõstetud väärtustest eristus lõppväärtusena tervis, mille hoidmiseks või mittekahjustamiseks rakendatakse töös teisi väärtusi ja eetilisi põhimõtteid. Eetiliste põhimõtete kategooria all ilmnisid ühel või teisel moel kõik Kitcheneri (1984) poolt väljatoodud eetiliste põhimõtete kategooriad: autonoomia austamine (meisterlikkuse arendamine, oma töötajate austamine), mittekahjustamine (oma töötajate austamine, klientide võrdne kohtlemine, austus toidu vastu), heategemine (meisterlikkuse arendamine) ja õiglus (oma töötajate austamine, konfidentsiaalsuse hoidmine). Kitcheneri eetiliste põhimõtete kategooria ustavus esines läbiva teema austuse, meeskonnatöö ja usalduslike suhete loomise ja hoidmise juures. Simons ja Ruijters (2014) poolt välja toodud professionalismi nõue – pühendumus – oli kõigile meisterkakkade arvates kutsealal tegutsemise aluseks.

Uuringu tulemused annavad kinnitust, koka kutsealal väärtustatakse kindlat sorti väärtusi, omadusi, oskusi ja käitumist, mida uuringus osalenud meisterkokad jagasid. Neid pole tänaseks lahti mõtestatud ega kirja pandud, kuid valdkonna eeskujud kannavad neid vaikimisi edasi.

Teise uurimisküsimuse „Millist lisaväärtust looks meisterkakkade arvates koka kutseala eetikakoodeks?“ tulemustest selgus, et vajadus eetikakoodeksi loomise järgi koka kutsealal on olemas ning selle võimalike hüvedena nähakse peamiselt selguse loomist, praktikate ühtlustamist, professionaalse järelkasvu tagamist ning tööalaste dilemmade lahendamist. Sarnaselt Kaptein'le (2011), leidsid ka uuringus osalenud meisterkokad, et eetikakoodeks aitaks suunata kutsekandjate käitumist. Lisaks leidsid meisterkokad, et eetikakoodeksi olemasolu looks selguse:



- nii õpilaste, õpetajate kui ka ettevõtetele koolituse ja praktikate osas;
- sektori siseselt töökohta vahetavatele inimestele uue ettevõtte eetika ja moraalnormide osas;
- uutele sektori töötajatele kutsealaeetika ootuste osas;
- igapäevatoos kutsealaste dilemmade lahendamiseks.

Lisaks leiti, et koka kutseala eetikakoodeks aitaks kaasa köögitöö kvaliteedi parandamisel sektoris üldiselt ning kokatöö maine kujundamisele ja tõstmisel.

Lähtudes meisterkookkade vastustest, tuleks Eesti kookkade eetikakoodeksi koostamisel esmalt kaardistada kutseala väärtused ja eetilised põhimõtted kutsekandjate seas. Selle põhjal saab otsustada, kas liikuda edasi üldsõnalise või üksikasjaliku eetikakoodeksi loomisega. Loodav eetikakoodeks võiks olla kasutatav abivahendina kutsekoolides ning anda selgust toitlustusvaldkonda sisenejale kutsealal ettetulevate dilemmade kohta.

Sarnaselt Shani jt (2013), leidsid ka meisterkokad, et töökeskkond on pingeline ning võib viia ebaeetiliste tegevusteni. Seetõttu on just oluline, et leiduks kutse-eetika koodeks, mis pakub võimalusi teadlikeks eetilisteks valikuteks töös (Schwenke, 2007). Koka kutse-eetika põimimine õppekavva aitaks nii Shani jt (2013) kui ka intervjuudes osalenud meisterkookkade arvates tõsta sektori professionaalset kvaliteeti. Eetikakoodeksi olemasolu ja selle kasutamine aitaks tihendada koostööd kokandusega seotud osapoolte vahel ning oleks kasulik tervele sektorile.

Bakalaureusetöö tulemusi tõlgendades tuleb arvestada mõningate piirangutega. Esmalt polnud meisterkokad enda jaoks varasemalt lahti mõtestanud, mida tähendavad nende jaoks koka kutseala väärtused ja eetilised põhimõtted. Nendest teemadest rääkimise tegi keerulisemaks uuritavate vähene kokkupuude eetika kui distsipliiniga. Selle piirangu vähendamiseks küsis autor lisaküsimusi aitamaks meisterkookkadel teemat enda jaoks lahti mõtestada.

Teiseks piiranguks peab autor enda, kui algaja uurija kogemematust nii intervjuerimisel kui ka andmeanalüüsi läbi viimisel. Seetõttu võis autorile jääda mõni vastus tähelepanuta, saada valesti tõlgendatud või olla muus osas kallutatud (Flick, 2006).

Kolmanda piiranguna saab välja tuua asjaolu, et saadud tulemusi pole võimalik üldistada kõigile koka kutsealal töötavatele inimestele, kuna uuringu sihtvalim oli väike. Samas aitas kvalitatiivse uurimuse läbi viimine välja selgitada uuritavate arusaamad seni vähe uuritud valdkonnas (Laherand, 2008).

Viimaseks piiranguks peab autor intervjueeritavate esinemist bakalaureusetöös oma nimega. Selle tõttu võisid intervjueeritavad tunda, et neilt oodatakse meisterkookkadele sobivaid vastuseid ning antud vastused võiksid olla eriala idealiseerivad. Antid piirand on autori arvates aga minimaalne, kuna intervjueeritavate vastused toovad välja ka mitmeid eriala kitsaskohti ja arenguvajadusi.

Hoolimata piirangutest peab töö autor uurimuse tugevaks küljeks seda, et autorile teadaolevalt pole Eestis veel läbi viidud uuringut, mis käsitleks meisterkookkade arusaama koka kutseala väärtustest, eetilistest põhimõtetest ja eetikakoodeksi vajalikkusest kutsealal. Uurimuse käigus on autor viinud koka kutseala väärtuste ja eetilise käitumise küsimuse eriala ekspertideni ja kutsund neid kaasa mõtlema teemal, mis võiks tekitada diskussiooni ka teiste kutseala inimeste seas, et siis ühiselt kaardistada ja kirja panna koka kutseala väärtused ja eetilised põhimõtted.

Sellest tulenevalt annab bakalaureusetöö autor soovitusena edasi uurida Eesti Peakookkade Ühendusse kuuluvatelt kokkadelt, missugused on nende arusaamad koka kutseala väärtustest ja eetilistest põhimõtetest, et kaardistada üldised koka kutseala väärtused ja eetilised põhimõtted kutsekandjate seas. Kaardistuse tulemusel oleks võimalik luua kutseala väärtustest ja eetilistest põhimõtetest raamdokument, et läbi viia laiapõhjaline uuring kõigi kutsekandjate seas. Lisaks võiks autori arvates uuringu viia läbi erialase hariduseta töötavate kokkade seas, et välja selgitada missugused on nende arusaamad koka kutsealast.

## **Tänuõnad**

Soovin tänada Mari-Liis Nummertit, kelle pühendumus ja toetus juhendajana on aidanud mul töö kirjutamise jooksul ületada ettetulevaid raskusi ning viia alustatu lõpule. Minu eriline tänu läheb meisterkookkadele Priit Toomits, Taigo Lepik, Inga Paenurm, Eero Olavi Kippa ja Rudolf Visnapuu -le, kelle mõtted olid nurgakiviks bakalaureusetöö eesmärkide saavutamisel. Tänan Liana Roosi, kes pühendas oma aega minu töö lugemisele, kelle antud tagasiside ja konstruktiivne kriitika oli abiks töö täiustamisel. Toetava õla eest soovin tänada kursusekaaslast Janat, Kairet ja Jannot. Südamest tänan õpingute teekonnal toetuse ja motiveerimise eest abikaasat Siim ja tütreid Kaisi, Säde-Liis ja Kirsi ning ka minu häid sõpru ja sõbrannasid.

## **Autorluse kinnitus**

Kinnitan, et olen koostanud ise käesoleva lõputöö ning toonud korrekselt välja teiste autorite ja toetajate panuse. Töö on koostatud lähtudes Tartu Ülikooli haridusteaduste instituudi lõputöö nõuetest ning on kooskõlas heade akadeemiliste tavadega.

Kaili Halapuu

(allkirjastatud digitaalselt)

Kuupäev: 23.05.2023

## Kasutatud kirjandus

- Aavik, T., Keerus, K., Lõuk, K., Nõmper, A., Pevkur, A., Saarnit, L., . . . Volt, I. (2016). Eetikakoodeksid - mis nad on ja kuidas neid välja töötada ning rakendada? Sutrop, M. *Eetikakoodeksid Väärtused, normid ja eetilised dilemmad* (lk 11-53). Tartu: As Pakett Trükikoda.
- Adams, J. S., Tashchian, A., & Shore, T. H. (2001). Codes of Ethics as Signals for Ethical Behavior. *Journal of Business Ethics* 29, 199-211.
- Alumäe, T., & Olev, A. (2022). Estonian Speech Recognition and Transcription Editing Service. *Baltic HLT*, 409-421.
- Chef's Resources. Culinary Knowledge for Professional Chefs & Culinarians.* (2015). The Kitchen code: ethos of the professional kitchen <https://www.chefs-resources.com/kitchen-management-tools/the-kitchen-code-ethos-of-the-professional-kitchen/>
- Chefs de Cuisine Association of San Diego.* (s.a.). Culinarians Code <https://sdchefs.org/culinarians-code>
- Epci University.* (s.a) What Does the Culinarian Code Mean? <https://www.epci.edu/blog/what-does-the-culinarian-code-mean>
- Eesti Peakokkade Ühendus (2021). Põhikiri <https://chef.ee/wpcontent/uploads/2022/10/pohikiri-2021.pdf>
- Ezzy, D. (2002). *Qualitative analysis : practice and innovation.* Crows Nest, N.S.W : Allen & Unwin.
- Flick, U. (2006). *An introduction to qualitative research.* London: Sage.
- Frankel, M. S. (1989). Professional codes: Why, how and with what impact? *Journal of business ethics*, 109-115.
- Haridusportaal. (2022). Ametialad ja ametid. Kokk: <https://haridusportaal.edu.ee/ametialad/kokk#haridus-ja-v%C3%A4lja%C3%B5pe>
- Hea teadustava. (2017). <https://www.eetika.ee/et/eesti-hea-teadustava>
- Kalmus, V., Masso, A., & Linno, M. (2015). Sotsiaalse analüüsi meetodite ja metodoloogia õpibaas: <https://samm.ut.ee/kvalitatiivne-sisuanalyys>
- Kaptein, M. (2011). Toward effective codes: Testing the relationship with unethical behavior. *Journal of Business Ethics*, 99(2), 233-251.
- Keerus, K. (2005). Kutse-eetika koodeks - kas retseptiraamat? *Haridus, nr 10*, 19-21.

- Kitchener, K. S. (1984). Intuition, Critical Evaluation and Ethical principles: The Foundation for Ethical Decisions in Counseling Psychology. *Counseling Psychologist*, 43-55.
- Kooskora, M. (2016). Eetikakoodeks - abistav töövahend organisatsioonides ja ettevõtetes. M. Sutrop, *Eetikakoodeksid Väärtused, normid ja eetilised dilemmad* (lk 105-120). Tartu: As Pakett trükikoda.
- Kutsestandardid: Kokk, tase 4 (2017) *Kutsekoda*.  
<https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10668013>
- Kutsestandardid: Kokk, tase 4 (2022) *Kutsekoda*  
<https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/11021818>
- Laherand, M.-L. (2008). *Kvalitatiivne uurimisviis*. OÜ Infotrükk.
- Lawton, A. (2004). Developing and implementing codes of ethics. *Viešoji Politika ir Administravimas*. Nr. 7.
- Mack, N., Woodsong, C., MacQueen, K. M., Guest, G., & Namey, E. (2005). *Qualitative Research Methods: A Data Collector's Field Guide*. Research Triangle Park, NC: Family Health International.
- Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava. (2014). Riigi Teataja I, 07, 06. <https://www.riigiteataja.ee/akt/103072014005?leiaKehtiv>
- Mepham, B. (2000). A Framework for the ethical analysis of novel foods: The ethical matrix. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 12(2), 165-176.
- Miller, P. F., & Brown, D. K. (1990). Vocational Ethics: A Supplementary Instructional Packet.
- Neuman, W.L (2003) Social research methods. 5th edition. Allyn and Bacon.
- Nummert, M.-L. (2022). Õpetajate arusaamad väärtustele keskenduvast dialoogilisest kommunikatsioonist mitmekultuurilises klassiruumis.
- Pekersen, Y. (2020). The Hotel Chefs Perception on Traditional Kitchen Culture and Gastronationalism. *Anais Brasileiros De Estudos Turísticos*, 10.
- Pevkur, A. (2011). *Professional ethics: philosophy and practice*. Tartu Ülikooli Kirjastus
- Pevkur, A. (2016). Kellele luuakse eetikakoodekseid: kutse, organisatsioon ja roll. M. Sutrop, *Eetikakoodeksid Väärtused, normid ja eetilised dilemmad* (lk 53-67). Tartu: As Pakett trükikoda.
- Roosipõld, A., & Loogma, K. (2014). Changes in Professionalism: The Case of Estonian Chefs. *Profession and Professionalism*.
- Roosipõld, A. (2015). *Professionaliseerumine ja õppimise muutused kaasaegses ühiskonnas peakoka ameti näitel*. Tallinna Ülikool: Publitseerimata doktoritöö.

- Ruijters, M. C., & Simons, P.-J. (2020). Professionalismi, õppimise ja identiteedi kontseptsioonide sidumine. *Eesti Haridusteaduste Ajakiri. Estonian Journal of Education*, 8(2), 7-31.
- Rämmer, A. (2014). *Sotsiaalse analüüsi meetodite ja metodoloogia õpibaas. Valimi moodustamine*. <http://samm.ut.ee/valimid>
- Schwenke, C. (2007). *Formulating and implementing an effective code of ethics: Comprehensive Guidance Manual for Public Institutions*. Washington, D.C.
- Shani, A., Belhassen, Y., & Soskolne, D. (2013). Teaching professional ethics in culinary studies. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, pp. 447-464.
- Simons, P.-J., & Ruijters, M. C. (2014). The real professional is a learning professional. S. Billet, C. Harties, & H. Gruber, *international Handbook of research in professional and practice based learning* (lk 955-985). Berlin: Springer.
- Siporin, M. (1975). *Introduction to social work practice*. New York: Macmillian.
- Sorgule, P. (s.a.). *We Are Chefs*. 8 traits of a true kitchen professional: <https://wearechefs.com/8-traits-of-a-true-kitchen-professional/>
- Strahlendorf, P. (2004). Professional Ethics. ASSE Professional Development Conference and Exposition. *American Society of Safety Engineers*, 1-9.
- Sutrop, M. (2016). Kuidas panna eetikakoodeksid paremini toimima. M. Sutrop, *Eetikakoodeksid. Väärtused, normid ja eetilised dilemmad*. (lk 85-105). Tartu: AS Pakett Trükikoda.
- Sutrop, M. (2021). Väärtused ja väärtusarendus. H. Harro-Loit, H. Hirsnik, T. Könnusaar, M.-L. Nummert, M.-L. Parder, N. Punnar, & M. Sutrop, *Väärtusarenduse analüüs edasijõudnutele Käsiraamat koolidele ja lasteaedadele* (lk 9-23). Tartu: AS Pakett Trükikoda.
- Tartu Ülikooli Eetikaveeb (s.a.). <https://www.eetika.ee/et/ulevaade-eestis-kasutuses-olevatest-eetikakoodeksitest>
- Tiko, A. (1997). Inimkäsitlused ja eetika sotsiaaltöö lähtekohana. A. Tiko, & P. Pints, *Inimkäsitlused ja eetika sotsiaaltöö lähtekohana*. Tallinn: Spin Press.
- Tynjälä, P. (1999). *Oppiminen tiedon rakentamisena: Konstruktivistisen oppimiskäsityksen perusteita*. Porvoo: WSOY. s
- Õunapuu, L. (2014). Kvalitatiivne ja kvantitatiivne uurimisviis sotsiaalteadustes. Tartu Ülikool

Meisterkokkade arusaamad väärtustest, eetilistest põhimõtetest ja eetikakoodeksi vajalikkusest

## Lisa 1. Pöördumiskiri

Kirjutan Teile palvega osaleda ekspert-intervjueeritavana minu bakalaureusetöö

**„Meisterkokkade arusaamad koka kutseala väärtustest, eetilistest põhimõtetest ja eetikakoodeksi vajalikkusest kutsealal“.**

Mina olen Kaili Halapuu ja õpin Tartu Ülikoolis Kutseõpetaja õppekaval. Oma professionilt olen kokk, mistõttu huvitab mind õpingute raames minu kutseala uurimine. Oma erialal töötades olen täheldanud, et koka kutsealal tuleb ette mitmeid professionaalseid dilemmasid ja eetilisi valikuid, mille lahendamisel oleks abi kutseala ühistest eetilistest põhimõtetest. Mulle teadaolevalt ei ole praegusel hetkel kehtivat koka kutseala eetikakoodeksit ega teisi dokumente, mis selliseid põhimõtteid sõnastaks.

Oma töös tahan uurida meie kutseala eetilisi põhimõtteid ja väärtusi ning leian, et seda saaks kõige paremini teha just usutledes meisterkokkasid nagu Teie ise.

Võimalusel sooviksin Teid intervjueerida novembri kuu jooksul Teile sobival ajal. Intervjuu võib aset leida Zoom-keskkonnas või kohapeal ja see kestaks kuni 45-minutit. Intervjuud tehes järgin uurimiseetika põhimõtteid ja uuringu andmeid kasutan vaid bakalaureusetöö kirjutamiseks.

Palun andke mulle teada, kas olete valmis minu uuringus kaasa tegema! Olen teile vastuse eest – olgu see milline iganes – tänulik!

Lugupidamisega

Kaili Halapuu

5x 9xx 4xx

## Lisa 2. Uuringus osaleja teadlik nõusolek

Austatud uuringus osaleja! Palun teil osaleda minu bakalaureusetöös, mis selgitab Eesti meisterkakkade arusaamu koka kutseala väärtustest, eetilistest põhimõtetest ja eetikakoodeksi vajalikkusest kutsealal. Intervjuu käigus otsitakse vastuseid küsimusele, milliseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ning peavad oluliseks koka kutsealal töötavad meisterkokad ning millist lisaväärtust looks meisterkakkade arvates koka kutseala eetikakoodeks?

Intervjuu kestvus on orienteeruvalt 45-minutit. Intervjuud salvestatakse ja transkribeeritakse ning kasutatakse vaid bakalaureusetöö kirjutamise eesmärgil. Konfidentsiaalsuse aste lepatakse intervjuueeritavaga kokku intervjuu käigus ning lõputöö kirjutamisel lähtutakse kõige kõrgema konfidentsiaalsuse palvest. Intervjuu salvestused kustutatakse pärast transkriptsioonide valmistamist. Transkriptsioone säilitatakse kuni 1 aasta pärast uuringu lõppemist.

Kui olete nõus uuringus osalema ja nõustute allolevate väidetega, siis palun allkirjastage käesolev nõusolek ja saatke vastutavale isikule tagasi.

- Kinnitan, et olen kursis uuringu eesmärgiga, olen saanud võimaluse esitada uuringu kohta küsimusi ja saanud oma küsimustele rahuldavad vastused.
- Osalen uuringus vabatahtlikult ja tean, et mul on õigus igal ajal uuringus osalemisest loobuda ilma põhjendusi andmata.
- Annan nõusoleku intervjuu salvestamiseks.
- Annan loa kasutada intervjuu materjale pseudonümiseeritult või oma nimega uuringu tulemuste esitlemisel, milles lepatakse kokku intervjuu alguses.

Nõustun uuringus osalemisega.

Nimi

Osaleja nimi

Kuupäev

allkiri

Nimi

Uuriija nimi

Kuupäev

allkiri



## **Lisa 3. Intervjuu kava**

### **Taustainfo**

1. Kirjeldage oma töökogemust koka erialal?
2. Milline on Teie erialane haridus ja väljaõpe?
3. Milline on Teie seinine töökogemus teiste kockade välja õpetamisel?

### **Milliseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ja peavad oluliseks koka kutsealal töötavad meisterkockad?**

1. Mida tähendab Sinu/Teie jaoks kokakutseala eetika?
2. Milliseid eetilisi põhimõtteid või väärtusi järgite oma töös kokana?
3. Kuidas need põhimõtted või väärtused igapäevaeluliselt rakenduvad?
4. Millist sorti eetiliste dilemmade/valikukohtadega olete oma töös kokku puutunud?
5. Kuidas hindate kockade praegust valmisolekut erinevate eetiliste dilemmade lahendamiseks töökohal?
6. Mida võiks teha selleks, et koka erialal töötavad inimesed saaks eetiliste dilemmade lahendamiseks hea ettevalmistuse?
7. Milliseid eetilisi põhimõtteid või väärtusi võiks teie hinnangul jälgida koka kutsealal töötavad inimesed?

### **Millist lisaväärtust looks meisterkockade arvates koka kutseala eetikakoodeks?**

1. Kas ja mil moel teie hinnangul võiks olla sõnastatud koka kutseala eetilised põhimõtted ja väärtused?
2. Millist lisaväärtust looks teie hinnangul koka kutseala eetikakoodeks?
3. Millised osapooled võiks teie hinnangul olla eetikakoodeksi koostamisse kaasatud?

## Lisa 4. Väljavõte uurijapäevikust

Sissekanne nr 1.

Enne intervjuule minemist sai harjutaud nii enda tutvustamist, intervjuuga seonduvaid detaile nii uuringus osaleja teadliku nõusoleku teksti, uurimisküsimusi, sai kontrollitud telefoni aku täituvust, kaasa võeti mobiili ja arvuti laadija, paber kandjal allkirjastamiseks uurija teadliku nõusoleku vorm.

Käisin 17.november 2022 oma esimesel intervjuul. Intervjuu viisin läbi Priit Toomitsaga Tallinnas Academic Food Labi's, kell 14.20. Enne kokkulepitud kohtumist helistas Priit ja andis teada, et jääb kokkulepitud kohtumisele 10 minutit hiljaks. Arvestasin selle teadmise ja ootasin. Intervjuud oodates ning alguses esimesi enesetutvustavaid sõnu öeldes oli mu närv ikka väga hull, siis Priiduga rääkima hakates kadus see närv ära. Sest Priit ise näeb välja küll karm aga ma tajusin, et ta on ääretult sümpaatne, hästi ehe ja hästi ausalt räägib oma lugusid. Ääretult tore oli. Kui alguses oli kuidagi kramplik see intervjuu, siis lõpuks sujus kõik väga hästi. Õppimiskohana tooksin kindlasti välja selle, et intervjuu küsimused peaks minu arvates sõnastada täpsemaks, kuna praegusel hetkel tundub, et jäid vastajale arusaamatuks ja segaseks, et mida ma täpselt silmas pean selle eetika all, kas üldist või koka kutseala eetikat. Ma ei pruukinud kõigile küsimustele sisulisi vastuseid saada aga see selgub analüüsi käigus. Allkirjastasime kohapeal uuringus osaleja teadliku nõusoleku vormi ning Priidule sobis, et kasutan töös tema nime. Selgitasin juurde ka uurimiseetika põhimõtteid, kus ja mis otstarbel antud andmeid kasutatakse, tutvustasin intervjuu protseduuri st ajalist kestvust ning seda, et intervjuu on jaotatud teemaplokkideks, kus esimeses plokkis on taustaandmed, teises plokkis otsitakse vastust uurimisküsimusele milleks oli "**Milliseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ja peavad oluliseks koka kutsealal töötavad meisterkokad?**" mille all oli 7 küsimust ja kolmandas teemaplokkis otsiti vastust küsimusele "**Millist lisaväärtust looks meisterkikkade arvates koka kutseala eetikakoodeks?**" mille all oli 3 küsimust. Õppida on palju, eks ma seda refleksiooni saan veel teha peale järgnevaid intervjuusid. Arutan juhendajaga läbi selle küsimuste arusaadavuse teema ja vastavalt sellele teen/ei tee muudatusi intervjuu kavas. Esimese intervjuu pikkuseks kujunes 43 minutit ja mahtus planeeritud aega st 45 minuti raami sisse. Intervjuu salvestati nutitelefoni oleva diktofoniga ja ka uurijapäeviku esmased märkmed said salvestatud helifailina, mis hiljem kirjutati ümber tekstiks. Pärast juhendajaga arutamist otsustasime üheselt, et intervjuukavas muudatusi ei tee, kuna otsingi oma töös vastust sellele, millised on kutsekandjate eetilised põhimõtted ja kuidas tajuvad kutseala eetikat.

## Lisa 5. Kodeerimise näide MaxQda keskkonnas

The screenshot displays the MaxQda 2018 (Release 18.2.4) interface. The top menu bar includes Home, Import, Codes, Variables, Analysis, Mixed Methods, Visual Tools, and Reports. The main workspace is divided into several panels:

- Document Browser:** Shows a list of documents under 'Documents' and 'Sets'. The selected document is 'Trak... Transkriptsioon\_10.01.23...'. A tooltip provides details: Creation date: 24.02.2023 11:18, Document group: 23, Text length: 32 296 Characters.
- Code System:** Lists various codes under 'Code System'. The selected code is 'selgus'. Other codes include konfidentsiaalsus, rakendamine, piirangud, kaasamine, praktika ühtlustamine, tervis, koostöö, austus toidu vastu, vastutus, meisterlikkus, eneseväärikus, austus töötajate vastu, dilemmade lahendamine, järelkasv, and inimväärikus.
- Text Editor:** Displays the content of the selected document, 'selgus'. The text is in Estonian and discusses ethical codes in a restaurant context. The visible text includes:

mõistetav. Kahele sarnasele inimesele, nii lihtne see ongi.

125 Kas eetikakoodeks oleks vajalik endiselt? Pigem toetan mõtet, nende ühiste väärtuste osas.

126 Kui sul on kokkadele teada (ma ei tea) restoranid saavad köögi seinale panna, sest igas köögis (või noh) valdaval osal on mingid kokkulepitud tingimused (mhm, milles lepatakse töö alguses kokku (mhm). Millest tuleb kinni hoida (mhm). Kui lõppkokkuvõttes restoran otsustab paar punkti lisada sinna eetikakoodeksisse (mhm) ja panna see oma seinale (mhm) see on ta vabadus (mhm). Aga see eeltöö on juba tehtud (mhm)Ka kui see kokk astub ühest restorani köögist teise, siis seal on samasugused väärtused (mhm), sest me räägime väärtushinnangutest mitte kvaliteedi standardist (mhm) need on kaks kardinaalselt erinevat asja. Ja seemaastik muutuks natukene ühtlasemaks (mhm) ehk siis, keegi ei saaks siis nagu šokki, et miks sa niipalju nõuad mult (mhm).

127 See on väga hea. Aga nüüd, kui me mõtleme selle peale, et

The bottom status bar shows 1 document, 1 code, and 0 errors. The current query is 'Simple Coding Query (OR combination of codes)'.

## Lisa 6. Kategooriad ja koodid

Uurimisküsimused	Kategooriad	Koodid
1. Milliseid väärtusi ja eetilisi põhimõtteid järgivad ja peavad oluliseks koka kutsealal töötavad meisterkockad?	Olulised väärtused meisterkockade vaates	Vastutus
		Eneseväärikus
		Inimväärikus
		Koostöö
		Tervis
	Olulised eetilised põhimõtted meisterkockade vaates	Meisterlikkus
		Võrdne kohtlemine
		Austus toidu vastu
		Austus töötajate vastu
		Konfidentsiaalsus
2. Millist lisaväärtust looks meisterkockade arvates koka kutseala eetikakoodeks?	Eetikakoodeksi vajalikkus meisterkockade vaates	Selgus
		Praktika ühtlustamine
		Järelkasv
		Dilemmade lahendamine
	Eetikakoodeksi loomine koka kutsealal	Kaasamine
		Rakendamine
		Piirangud

Meisterkokkade arusaamad väärtustest, eetilistest põhimõtetest ja eetikakoodeksi vajalikkusest

## **Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja üldsusele kättesaadavaks tegemiseks**

Mina, Kaili Halapuu,

1. Annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) minu loodud teose „Meisterkokkade arusaamad koka kutseala väärtustest, eetilistest põhimõtetest ja eetikakoodeksi vajalikkusest kutsealal“, mille juhendaja on Mari-Liis Nummert, reprodutseerimiseks eesmärgiga seda säilitada, sealhulgas lisada digitaalarhiivi DSpace kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.
2. Annan Tartu Ülikoolile loa teha punktis 1 nimetatud teos üldsusele kättesaadavaks Tartu Ülikooli veebikeskkonna, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace kaudu Creative Commonsi litsentsiga CC BY NC ND 3.0, mis lubab autorile viidates teost reprodutseerida, levitada ja üldsusele suunata ning keelab luua tuletatud teost ja kasutada teost ärieesmärgil, kuni autoriõiguse kehtivuse lõppemiseni.
3. Olen teadlik, et punktides 1 ja 2 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.
4. Kinnitan, et lihtlitsentsi andmisega ei riku ma teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse õigusaktidest tulenevaid õigusi.

Kaili Halapuu

Kuupäev: 23.05.2023