

TRADITSIOONID. Igal varahommikul asuvad Paide leivatehasest teele kümned kaubaautod, et viia kauplustesse värsked Eesti Pagari leiva- ja saiatooted. Küllap on meie seas vähe neid, kelle südames poleks oluline koht legendaarsel Perenaise saial või traditsioonilisel Kodukandi rukkileival.

Eesti Pagari 110:

Eestimaa südamest eestlaste südamesse

Eesti Pagari juhataja **Ragnar Kõivu** sõnul toodavad nad igal nädalal üle 500 tonni leiba ja saia. Olgugi et ettevõtte sortimendist leiab ka mitmesuguseid kaasaegsemaid tooteid, nagu näiteks itaaliapäraseid *ciabatta*'d, tortiljad ja sügavkülmutatud saiaakesed, siis leiba armastavad eestlased ikka kõige enam.

Kuigi muu maailm on juba ammu pigem saiausku, siis meie toidulaua on leib aukohtal täpselt samamoodi nagu 110 aastat tagasi, kui Antslas alustas tööd esimese Eesti Tarbijate Ühisuse pagarikoda, mida peetakse Eesti Pagari otseseks eelkäijaks. Just selle sama Jaani tänaval asuva ning härra Konsbergile kuuluva kondiitri- ja pagariäri ees on 1925. aastal fotosilma ette jäänud ka ikooniline «Pikk pagarimees», kellest Eesti Pagari ajaloolistes meenutustes ikka ja jälle juttu tehakse.

Üks aasta, neli juubelit

Sada protsenti kodumaisel kapitalil põhineva ettevõtte toodang on läbi ja lõhki eestimaisest toorainest. Kesk-Eesti ühe suurima töandjana pakutakse rakendust 360 inimesele. «Meile meeldib Eesti Pagaris mõelda, et anname eestlastele tööd ja leiba,» räägib Ragnar Kõiv ning lisab, et vaatamata viimaste aastate keerulisele aegadele on neil tegelikult väga hästi läinud ning ettevõtte arengusse on tublisti investeeritud.

Õigupoolest ei ole **110** aasta eest Antslas avatud pagarikoda sugugi ainuke tähtis verstapost Eesti Pagari pikas ajaloo, pidulikku numbrimaagi jagub 2024. aastasse veelgi. Näiteks 1964. aastal algas Paide tehase ehitus, mis tähendab, et Eesti südames on järjepidevalt leiba ja saia toodetud juba **60** aastat. Samasugust juubelihõngu kannab tänavu **30** aastat

tagasi loodud ning pärast taasiseseisvumist väikseid ja päevinäinud leivakombinaate koondanud ETK Leib, mis oli kuni 2004. aastani Eesti Pagari kaubamärk.

Küllap pakub ümmargustest aastapäevadest kogu Eesti Pagari meeskonnale kõige suuremat rõõmu ja tänu-tunnet see, et 360 töötajast üle poole on toimetanud ettevõttes juba 10 või enam aastat ning ettevõtet peetakse piirkonnas väga atraktiivseks töandjaks.

Olgugi et lisaks kodumaise nõudluse rahuldamisele eksporditakse 25 protsenti sortimendist 20 erinevasse riiki, eksootilisematest paikadest isegi Lõuna-Koreasse ja Jaapanisse, siis ettevõtte DNA-ks peab Ragnar Kõiv siiski kodumaisust ning kohaliku teravilja väärindamist. Sai valmib sada protsenti Eesti nisujahust, rukkileib sada protsenti Eesti rukkist.

Vana aja maitse kaasaegses kuues

Võiks ju arvata, et vanasti tehti leiba hoopis teisiti kui praegu, aga tegelikult pole revolutsiooni toimunud – leivategu käib ikka samamoodi. Tehase sisemus muidugi näeb tõesti märksa nüüdisaegsem välja ning ka tootmismastaabid on võrreldes ajaga, kui regiooni peale oli vaid üks leivatehas, tunduvalt suuremad. Eesti Pagari küpsetab laias laastus pool Eestis söödavast leivast ja saiaist.

Aastakümneid tagasi segati taigat samamoodi nagu praegu suurtes kateldes, kergituskapi tööpõhimõte on varasemaga identne ning ka leivaliini ei erine kuigipalju 1965. aastal Paide tehases esmakordselt tööle pandud ning uue ajastu algust kuulutanud kolmest mehhaniseeritud tootmisliinist, mis võimaldasid päevas toota kuni 45 tonni too-



Illustratsioon: Jaan Saar

teid, sealhulgas leiba, saia, barankasid, kõrsikuid ja vahvleid.

Kui aastakümnete eest jahutati pagaritooteid ratastega puidust leivarestidel, millega need ühtlasi poodidesse transporditi ning kust igaüks sai väikese paberitüki vahele leiva- või saiapätsi võtta, siis tänapäeval on tehases kasutusel spetsiaalne jahutusrada. Ka taigna valmistamisel ei doseeri koostisosi enam leivameister, vaid täpsed kogused rehkendab välja arvuti ning ka leiva ja saia pakendamise ja kottide kinni klammerdamise teeb ära robot.

Ajatu klassika

Ehkki tootevaliku mitmekesistamise ja maitsete timimise nimel käib kibe töö, siis traditsiooniliste retseptide kallale, nagu Perenaise sai või Kodukandi rukkileib, naljalt ei minda. Legendaarne Perenaise sai ongi alates 1992. aastast jäänud täpselt samaks. Siiski nendib Ragnar Kõiv sortimendile mõeldes, et kuigi paari aasta pärast tuleb turule paar põnevamat toodet, siis on tootespekter võrdlemisi täis ning üh-

tegi retsepti, mida n-ö üle parda visata, ta esile tõsta ei oska. Eesti Pagari tuntud ja armastatud toodetest nimetab ta veel näiteks Pealinna peenleiba ja Rehe rukkileiba.

Ka toodete tervislikkust silmas pidades nähakse palju vaeva. Näiteks on leiva- ja saiatoodetes vähendatud soolakogust 1,3 protsendi pealt 0,9 protsendile, mis tähendab, et aastas pannakse leiva ja saia sisse 1,1 tonni vähem soola. Suhkur on mitmetes toodetes asendatud sigurijuurega, kiudainete sisalduse suurendamiseks kasutatakse idandatud rukkiteri ning suurendatud on ka täisterajahu osakaalu.

Tulevikku vaadatakse Eesti Pagaris optimistlikult, lähiaastatel on kavas Paide tehase suur juurdeehitus, millega kahekordistatakse laoja tootmispindala. Ka kogukonna arendajana soovitakse jätkuvalt olla piirkonnas atraktiivne töandja.

www.eestipagar.ee



O. Kuhi triikimise töökoda ja J. Konsbergi pagaritööstus Jaani tn 6 Antslas 1925. Foto: Rahvusarhiiv, EFA.98.1.10971



Paide Tarbijate Kooperatiivi leivatehase sisevaade 1982. Foto: Rahvusarhiiv, EFA.364.0.160955. B. Mäemets



Leivatehas Paides. Foto: EAM Fk 12027, Eesti Arhitektuurimuseum



Eesti Pagari tehase Paides. Droonifoto: Joonas Sisask