**Töötuba põhikooliõpilastele:**

**Lisaained toidus ja toidukaupade müügi reklaamivõtted**

*Töötoa on koostanud* ***Elis Eelma ja Ingrid Valgejärv*** *(11.ME klass; juhendaja õp. Urmas Tokko),* ***Tartu Tamme Gümnaasium 2018/2019****.*

*Töötuba on koostatud ja läbi viidud Euroopa Liidu ERF toel, Tamme gümnaasiumi „Teeme+“ projekti (*[*https://tammegymnaasium.ee/teemeplus-projekt/*](https://tammegymnaasium.ee/teemeplus-projekt/)*) „Õpilastest ekspertrühmad töötubades õpetama“ raames.*



**Sissejuhatus**

Toidu lisaainete ja toidukaupade reklaamivõtete teemad on põhikooli riiklikus õppekavas vähe kajastatud (Põhikooli riiklik õppekava, 2011). Oluline on tõsta põhikooli õpilaste teadlikkust erinevatest lisaainetest toidus, sest teadmatusest erinevate lisaainete kohta ning teatud lisaainete ülemäärasel tarbimisel võib tekkida oht tervisele ning osad lisaained võivad esile kutsuda allergilisi reaktsioone (Põllumajandusministeerium, n.d.). Samuti on tähtis õpilasi teavitada, et paljud lisaained on üsna tavalised, looduses meid ümbritsevad või meie poolt ka mujal kasutatavad keemilised ühendid (Riigi Teataja, 23, 131,2000).

Kaubanduses tarbijate ostueelistuste mõjutamisest olnud juttu Eesti Toiduainetööstuse Liidu konverentsidel (Eesti Toiduainetööstuse Liit, 2018), keelatud reklaamivõtteid käsitleb ka Tarbijakaitseseadus (Riigi Teataja, 2015). Erinevate kauplemisvõtete ja nende loomise psühholoogilist tausta paremini tundes on võimalik olla teadlikum ja nii raha- kui keskkonnasäästlikum tarbija, ega mitte lasta end reklaamist ja kauplemisvõtetest asjata mõjutada.

**Tunni kava**

45-minutilises tunnis antakse ülevaade toidu lisaainete rühmitamisest ja kasutamisest, nende kasulikkusest ja kahjulikkusest ning mängitakse õpilastega sel teemal „kuldvillakut“. Töötoa teises osas räägitakse, kuidas inimesi toidupoodides rohkem ostma mõjutatakse - seda nii toidu lõhna ja selle visuaalse poole kui ka kaubavaliku paigutamise abil. Väikese praktilise rühmatööna tuleb õpilastel endil valmistada kauba reklaam, mida koos analüüsitakse.

* Teoreetiline osa (15 min) – esitlus (vt lisafaili)
* „Kuldvillak“ lisaainete kohta (10 min) - <https://jeopardylabs.com/play/2019-03-16-7> (Vt ka lisafaili küsimuste ja vastustega)
* Rühmatöö, reklaamide valmistamine (15 min). Selleks võiks õpilased jagada 3 - 5 liikmelisteks rühmadeks, anda reklaami loomiseks igale rühmale üks toidu või toidukategooria (nt: piim, jäätis, šokolaad) ning paluda neil ka tagasi mõelda teoreetilise osa tutvustamisele - milliseid kauplemis- ja reklaamivõtteid saaksid nad oma plakatil ära kasutada.
* Arutelu, tagasiside, kokkuvõte (5 min)

**Põhjalikum taustinfo, teooria**

**1. Lisaained toidus**

Lisaaine on looduslik või sünteetiline aine, mida lisatakse toidule tehnoloogilisel eesmärgil.

Lisaaineid kasutatakse näiteks toidu paremaks säilitamiseks (säilitusained), vajaliku konsistentsi saavutamiseks (stabilisaatorid, tarretavad ained, emulgaatorid) ning toidule atraktiivsema välimuse andmiseks (toiduvärvid). Euroopa Liidus on lisaainetel Euroopa numbritunnus ehk E-tunnus. E-tunnus tähendab, et lisaaine on läbinud vastavad ohutuse hinnangud Euroopa Toiduohutusametis ja Euroopa Liidus heaks kiidetud. (Maaeluministeerium, n.d.)

Tänapäeval on poeriiulitel toiduvalik väga lai ja mitmekesine. Kiire elutempo tõttu on järjest

rohkem inimesi hakanud ostma valmistooteid. Et pikendada toidu säilivusaega, muuta selle välimust või saavutada vajalikku konsistentsi, lisatakse aga paljudesse toodetesse lisaaineid. Need võivad ohustada inimeste tervist ning põhjustada erinevaid tüsistusi. Osa lisaainetel pole

aga soovitatud koguses tarbimisel leitud negatiivset efekti. (Erin, 2010) Kuna sünteetilised lisaained on kehavõõrad ühendid ja paljud neist jäävad organismi püsima, siis mõne aine puhul võivad nende osalisel lõhustumisel tekkida mutageensed, teratogeensed või kantserogeensed vaheühendid. Tundlikel inimestel võivad lisaained tekitada allergiat või haiguseelseid seisundeid ning mõjuda ohtlikult krooniliste haiguste kulule. Lisaainet väikestes kogustes tarbides pole tüsistused koheselt märgatavad. (Erin, 2010) Toidulisandid ei ole lisaained (Maaeluministeerium, n.d.). „Toidulisandite eesmärk on tavatoitu vajalike vitamiinide ja mineraalainetega täiendada. Need pakitakse kindlate annustena, nt kapslid, pastillid, tabletid jms.“ (Erin, 2010).

**1.1. Lisaainete jaotus päritolu järgi**

Lisaained jaotatakse nende päritolu järgi kolmeks: Looduslikud lisaained, loodusidentsed lisaained ning sünteetilised lisaained. Looduslikud lisaained on taimse või loomse päritoluga ning-, eraldatud toiduainetest. Looduslike lisaainete lagundamisega saab organism ise hakkama. Selles rühmas on kõige vähem kahjulikud lisaained, kuigi nende seas on võimalikke kantserogeenseid ühendeid, näiteks E 120 ehk karmiin. Loodusidentsed lisaained leiduvad looduses, kuid toiduainetes kasutatav lisaaine on valmistatud sünteetiliselt ning see on analoogne looduses esinevale. Neid on odavam ja lihtsam tööstuslikult toota, kui looduslikest allikatest eraldada. Siia rühma kuuluvad ka näiteks sünteetilised vitamiinid ja antioksüdandid. Sünteetilisi lisaaineid looduses ei leidu. Sünteetilised lisaained on tervisele kõige kahjulikumad, sest organismil on neid raske kahjutuks teha ning need ei pruugi ainevahetusega lõplikult laguneda. Sageli on sünteetilistel lisaainetel varjatud kõrvaltoime, mis esineb vaid osal inimestest ning sedagi aastatepikkuse tarbimise tagajärjel. Sünteetiliste lisaainetega pole organism harjunud ning need võivad olla ühele neutraalsed, teisele ohtlikud ja kolmandale kahjulikud. (Erin, 2010)

**1.2. Lisaainete jaotus põhifunktsiooni alusel**

Lisaained jaotatakse põhifunktsiooni alusel rühmadeks, kuulumine ühte põhirühma ei välista aga lisaaine teisi funktsioone. Lisaainete rühmad on: hape, happesuse regulaator, paakumisvastane aine, vahutamisvastane aine, antioksüdant, mahuaine, toiduvärv, emulgaator,

emulgeeriv sool, tardaine, lõhna- ja maitsetugevdaja, jahu parendaja, vahustusaine, želeeriv aine, glaseeraine, niiskusesäilitaja, modifitseeritud tärklis, säilitusaine, propellent, kergitusaine,

sekvestrant, stabilisaator, magusaine, paksendaja (Veterinaar- ja Toiduamet, 2018). Toiduainete lisaained jaotatakse toime järgi järgmistesse tähtsamatesse ja E-koodiga varustatud

rühmadesse:

• E 100–E 199 toiduvärvid

• E 200–E 299 konservandid ehk säilitusained

• E 300–E 399 antioksüdandid

• E 400–E 499 stabilisaatorid, emulgaatorid, paksendajad

• E 500–E 599 happesuse regulaatorid ja paakumisvastased ained

• E 600–E 699 lõhna-ja maitsetugevdajad

• E 900–E 999 muud täiendained (vahustajad, pakendusgaasid)

• E 1000–E 1999 täiendavad kemikaalid (Korik & Kuiv, 2007)

**1.3. Lisaainete rühmad**

**1.3.1. Toiduvärvid E 100–E 199**

Toiduvärve peetakse toidu lisaainetest kõige ebasoovitavamateks, kuna neid lisatakse ainult toidu atraktiivsemaks muutmiseks. Toiduvärve sisaldavad isegi ravimid. (Liebert, 2008)

Toiduvärvid võivad olla nii looduslikud kui ka sünteetilised. Sünteetiliste toiduvärvide kahjuliku toime hulka kuulub allergia, mis võib väljenduda erinevalt, alates kõrvapõletikust ja lõpetades nahalööbega. Need toiduvärvid võivad nii kiirendada vananemist kui ka suurendada vähitekke riski. Kahjulike ainete kuhjumisel võivad kannatada saada tundlikud sugurakud ja kasvava organismi rakud. (Erin, 2010) Looduslikke ja ohutuid toiduvärve on igaühel väga lihtne meelde jätta, sest peamiselt kasutatakse neist kahte. Need on karamell (E 150a) ja beetakaroteen (E 160a). (Aedma, 2008)

**1.3.2. Asovärvid**

Toiduvärvidest kujutavad kõige suuremat ohtu asovärvid. Asovärvid on inimorganismile täiesti

võõrad ja tervisele kõige ohtlikumad sünteetilised värvained, sest nad võivad põhjustada allergilist nohu, halvendada astmat, tekitada lastel üliaktiivsust ja käitumishäireid (ärritatus, rahutus, unehäired, keskendumis- ja õppimisraskused). Need võivad põhjustada naha- ja limaskestade ärritust, migreeni, kõhuvalu, iiveldust, nägemishäireid, liigesevalu. Lisaks kahtlustatakse asovärve kantserogeensuses. Eestis on lubatud kasutada kümmet asovärvi. (Erin,

2010) Tartrasiin (E 102) on kollane toiduvärv, mida kasutatakse toidu kollaseks värvimiseks. Tartrasiini lisatakse karastusjookidele, kommidele, kartulikrõpsudele, teraviljahelvestele, müslile, puljongikuubikutele, keeksipulbritele, riisile, pastatoodetele, jogurtitele, jäätisele, marmelaadile, tarretisepulbrile ja paljudele muudele toiduainetele. Tartrasiini võivad sisaldada

ka seebid, šampoonid ja teised kosmeetikavahendid, vitamiinipreparaadid ja mõned teised farmaatsiatooted. (Liebert, 2008) Arvatakse, et tartrasiin põhjustab asovärvidest kõige rohkem

ülitundlikkust, eriti astmahaigetel ja neil, kes ei talu aspiriini. Ülitundlikkus väljendub migreenides, peavaludes, nõrkuse- ja kuumusehoogudes, unehäiretes ja naha sügelemises. (Liebert, 2008)

**1.3.3. Säilitusained ehk konservandid E 200–E 299**

Säilitusained pärsivad bakterite elutegevust, pidurdavad pärmseente ja ka hallitusseente kasvu

(Erin, 2010). Konservandid jaotatakse keemilise toime järgi alarühmadesse, näiteks bensoaadid, sulfitid, fenoolid, nitritid, laktaadid jt (Korik & Kuiv, 2007). Lihale ja lihatoodetele sageli lisatavad säilitusained nitritid ja nitraadid suruvad alla bakterite, sealhulgas botulismitekitaja elutegevuse, andes samas lihale ja lihatoodetele roosa värvuse. Jookides sageli kasutatavad säilitusained on sorbiinhape ja sorbaadid ning bensoehape ja bensoaadid. (Põllumajandusministeerium, 2013) Suurel osal säilitusainetel on astmat ja allergiaid süvendav mõju (Aedma, 2008).

**1.3.4. Antioksüdandid E 300–E 399**

Antioksüdante kasutatakse rasvarikaste toitude puhul, et kaitsta neid rasva rääsumise, maitse ja

värvuse muutuste ning toiteväärtuse alanemise eest (Eesti Toiduainetööstuse Liit, 2010). Nii näiteks kasutatakse sidrunhapet ja ta sooli (E 330–E 332) külmutatud puu- ja köögiviljatoodete, puuviljakompottide, mahlade jne värvuse säilitamiseks, gallaate (E310– E312) kartulite tumenemise vältimiseks või maitseainete lõhna ja maitse säilitamiseks, butüülhüdroksüanisooli (BHA–E 320) veevabade loomsete rasvade räästumise takistamiseks ning kuivsuppide ja kastmete lõhna ja maitse säilitamiseks. (Pappel, 2012)

**1.3.5. Emulgaatorid, stabilisaatorid, paksendajad E 400–E 499**

Emulgaatorid on ained, mis võimaldavad muuta toidus kaks või enam segunematut koostisfaasi

homogeenseks massiks. Loodusliku päritoluga emulgaatoritest on tuntuim letsitiin. Letsitiini saadakse kõrvalsaadusena toiduõli tootmisel õlirikastest seemnetest, eeskätt sojaubadest. Enim

tarbitakse letsitiini šokolaadi, salatikastmete, lastetoitude, leivatoodete ja toidurasvade tootmisel. Paksendajad on toidu lisaained, mis suurendavad toidu viskoossust (Pappel, 2012)

Stabilisaatorid muudavad toidu koostise ja värvi püsivamaks (Erin, 2010). Enamus neist ühendeist on loodusliku päritoluga. Algallikateks on merevetikad, eksootiliste kaunviljade seemned, tärkliserikkad terad ja mugulad, tsitrusviljade koored jm taimsed osad ning želatiini puhul loomakondid. Agarit, mida saadakse punavetikatest, kasutatakse marmelaadi, kastmete, tarretiste, keediste ja jäätise valmistamisel. (Pappel, 2012)

**1.3.6. Happesuse regulaatorid E 500–E 599**

Happesuse regulaatorid annavad toidule vajaliku hapu maitse või muudavad (reguleerivad) selle happesust-aluselisust. Selleks kasutatakse erinevaid orgaanilisi happeid ning mõningaid fosfaate, karbonaate, sulfaate ja hüdroksiide. Sidrun-, viin- ja õunhapet kasutatakse mahlade, limonaadide, marmelaadide, želeede ja aedviljakonservide happesuse reguleerimisel. Piimhapet kasutatakse lihatoodete, kalakonservide, essentside ja limonaadi puhul. Äädikhape on oluline koostisosa marinaadides, köögiviljakonservides ja ketšupi ning majoneesi tootmisel.

(Pappel, 2012)

**1.3.7. Lõhna-ja maitsetugevdajad E 600–E 699**

Maitsetugevdajad annavad toidule tavaliselt erilise ja meeldivalt soolase maitse. Maitsetugevdajaid leidub puljongikuubikutes, paki- ja purgisuppides, kartulikrõpsudes, maitseainete segudes ning tihti igasugustes töödeldud liha ja kulinaariatoodetes. Kõik glutamaadid on psühhoaktiivsed ained, mis võivad inimest muuta närvilisemaks ja kergesti ärrituvaks, eriti kui tegu on lapsega. Peamised kahjulikud maitsetugevdajad on glutamiinhape

(E 620), naatriumglutamaat (E 621), kaaliumglutamaat (E 622) ja kaltsiumglutamaat (E 623). (Aedma, 2008)

Kõige tuntumad lõhna- ja maitsetugevdajad on glutamiinhape ja glutamaadid E 620–E 625, sealhulgas naatriumglutamaat E 21. Samas sisaldavad mitmed toidud ka looduslikult glutamaate, eriti rohkelt leidub neid Parmesani juustus, merikapsas ja tomatis. Glutamaate lisatakse paljudesse toiduainetesse: lihatoodetesse, konservidesse, soolastesse küpsetistesse, pakisuppidesse, puljongikuubikutesse, maitseainesegudesse, kartulikrõpsudesse, soolastesse kastmetesse ja isegi aroomisooladesse. (Eesti Tarbijakaitse Liit, n.d.) Kui süüa glutamaate sisaldavat toitu suurtes kogustes, siis võib see tekitada naha punetust, peavalu, unisust ja nõrkust- seda nimetatakse “Hiina restorani sündroomiks”. (Eesti Tarbijakaitse Liit, n.d.)

**1.4. Toiduainetetööstuses kasutatavad tuntumad lisaained**

Toiduainetetööstuses kasutatavad tuntumad lisaained on säilitusained, toiduvärvid, sünteetilised magusained, emulgaatorid, stabilisaatorid ja paksendajad ning antioksüdandid (Veterinaar- ja Toiduamet, n.d.). Säilitusained ehk konservandid pidurdavad mikroobide, pärm- ja hallitusseente arengut ning tänu säilitusainetele pikeneb toote müügiaeg. Vahel sisaldavad toidud mitut säilitusainet, sest osa aineid mõjuvad bakteritele (nitrit, sulfitid), osad seentele (difenüül). Toiduvärve kasutatakse toidule värvi andmiseks või loodusliku värvuse tugevdamiseks. Suurima riskiteguriga toiduvärvid on põlevkivitõrvast valmistatud asovärvid. Antioksüdandid pärsivad oksüdatsiooniprotsesse, mis on tingitud ensüümidest ja vabadest radikaalidest, pidurdavad rasvade rääsumist, säilitavad toidu värvi ja lõhna. (Kuressaare Kolledž, n.d.)

Mitmed lisaainete loetelus esinevad mineraalühendid toimivad veesidujatena, säilitades toiduainetes vett. Veesidujate hulka kuuluvad erinevad fosfaadid, näiteks naatriumfosfaadid (E

339), kaaliumfosfaadid (E 340), difosfaadid (E 450) ja polüfosfaadid (E 452), neid kasutatakse

vorstide valmistamisel. Püreede stabilisaatorina kasutatakse CaCl2. Emulgaatoreid kasutatakse

leivas ja margariinides. Propüleenglükooli kasutatakse valikpagaritoodetes niiskuse säilitajana

ja hallituse takistajana ning muudes toiduainetes lisaainete lahustajana. (Veterinaar- ja Toiduamet, n.d.)

**2. Lisaainete kasutus igapäevaelus**

Paljud lisaained on üsna tavalised, looduses meid ümbritsevad või meie poolt ka mujal

kasutatavad keemilised ühendid (Riigi Teataja, 23, 131, 2000).

Toogem siinkohal mõned näited. Üheks levinuimaks E-aineks on süsinikdioksiid (E 290) ehk

süsihappegaas on säilitusgaas, mida kasutatakse karastusjookide ja karboniseeritud vee valmistamisel, samuti ka kuivjääs ning sigarettides. (Erin, 2010) Süsihappegaasil on oluline roll

fotosünteesil, olles selle protsessi lähteaine. Samuti eraldub see gaas organismide aeroobsel hingamisel, põlemisel, kõdunemisel, mädanemisel. Süsihappegaas ei soodusta põlemist, vaid summutab leegid. Tulekustutid, mis on mõeldud elektrist põhjustatud tulekahjude kustutamiseks, sisaldavad suure rõhu all vedelat süsihappegaasi. (Tokko, 1999) Sidrunhape E 330 on happesuse regulaator, mida kasutatakse lastetoitude valmistamisel, ka toormahlades, mahlades, saiakestes, lihas ja kalas. Sidrunhape on ka looduses, näiteks taimedes laialt levinud ühend. Äädikhape E 260 on säilitusaine, mida kasutatakse konserveerimisel. See tõsiasi tuleb ilmselt ette meie igapäevaelust. Glütserool E 422- niiskusesäilitaja, kasutatakse maiustuste ja jäätise valmistamisel ning ka kosmeetikatoodetes. Glütserool osaleb rasvade keemilisel moodustumisel. Klorofüll E 140 - toiduvärv, mida kasutatakse maiustustes, juustudes, salatikastmetes. Kuid kindlasti teame klorofülli kõik, kui looduses väga laialt levinud fotosünteesiks vajalikku pigmenti. (Erin, 2010)

**Kasutatud kirjandus (lisaained)**

* Liebert, T. (2008). Toitumine: müüdid ja tegelikkus. Tallinn: Adelante Koolitus.
* Erin, A. (2010). Saladuslikud E-ained meie igapäevatoidus. Tallinn: Meediatera.
* Aedma, E. (2008). Millised on kahjulikud lisaained ja koostisosad toidus ning kuidas neid vältida. Külastatud: 12.03.2019 aadressil http://www.korditseps.ee/tervislik-ja-ebatervislik-toitumine/
* Korik, H., & Kuiv, K. K. (2007). Keskkond ja keemia. Ohud ja Hüved. Tallinn: Koolibri.
* Eesti Toiduainetööstuse Liit. (30.03.2010). Tunne toitu. Külastatud: 12.03.2019 aadressil http://www.tunnetoitu.ee/
* Pappel, K. (2012). Toidu lisaained 1. osa. Tallinn.
* Maaeluministeerium. (n.d.). Toidu lisaained ja toidulisandid. Külastatud: 12.03.2019 aadressil https://www.agri.ee/sites/default/files/public/juurkataloog/TOIDUOHUTUS/Toidu\_lisaained.pdf
* Veterinaar- ja Toiduamet. (2018). Lisaained. Külastatud 12.03.2019 aadressil https://vet.agri.ee/?op=body&id=1303
* Archimedes. (n.d.). Teeme+. Külastatud: 12.03.2019 aadressil http://adm.archimedes.ee/str/taotlejale/periood-2014-2020/teeme/
* Tartu Tamme Gümnaasium. (n.d.). „Õpilastest ekspertrühmad töötubades õpetama“.

Külastatud 12.03.2019 aadressil https://tammegymnaasium.ee/teemeplus-projekt/

* Kuressaare Kolledž. (n.d.). Lisaained. Külastatud: 12.03.2019 aadressil https://toidukeemia.weebly.com/lisaained.html
* Tokko, Urmas. 1999. Urmas Tokko konspekt. Külastatud: 27.03.2019 aadressil http://www.ebu.ee/tokko/16\_FS.html
* Eesti Tarbijakaitse Liit. (n.d.). Tunne toidu lisaaineid. Külastatud: 27.03.2019

aadressil https://tarbijakaitse.ee/wp-content/uploads/2017/03/tunne-toidu-lisaaineid.pdf

**3. Kauplemisvõtted**

“Kauplemisvõte on kaupleja või teenusepakkuja tegevus, tegevusetus, teguviis või esitusviis, kommertsteadaanne, sh reklaam ja turustamine, mis on otseselt seotud tarbijale kauba või teenuse reklaamimise, pakkumise, müügi või tarnimisega.” (Tarbijakaitseamet, n.d) Selliseid kauplemisvõtteid kasutatakse igapäevaselt ka meie ümber. Kauplemisvõtted aitavad teha impulssoste - oste, mida inimene ei olnud algselt plaaninud osta ning mis polnud tal nn ostunimekirjas. (Perevai, 2017)

Kauplemisvõtteid rakendatakse kliendi ehk tarbija mõjutamiseks ja need töötab välja üldjuhul kaupleja, kui teine osapool. Tarbija on füüsiline isik, kellele pakutakse või kes omandab või kasutab kaupa või teenust eesmärgil, mis ei seondu tema iseseisva majandus- või kutsetegevusega. Kaupleja on isik, kes oma majandus- või kutsetegevuses pakub ja müüb või muul viisil turustab tarbijale kaupa või osutab teenust. (Tarbijakaitseseadus, 2015, § 2, lg 1 & 2)

**3.1 Reklaamid**

“Reklaam on teave toodete, teenuste või ideede kohta. Selle eesmärk on suurendada kauba müüki või teenuse osutamist, mõjutades tarbijaid just seda kaupa või teenust ostma.” (Tarbjakaitseamet, n.d) Reklaamides kasutatakse ära nii atraktiivse välimusega kui ka populaarseid inimesi, et reklaamida teatud toodet. See sisendab ostjale positiivset eelarvamust selle toote suhtes. Kui toodet reklaamib oma ala spetsialist, tekib tarbijal tema autoriteetsele arvamusele tuginedes enamasti ka usaldus toote vastu. Reklaamides mainitav kauba piiratud kogus tekitab hirmu jääda sellest ilma, tegelikkuses võib kaupa jätkuda kauaks ja paljudele. Üheks võtteks on ka näidise proovimise võimaldamine, mis kujundab tarbijas omalaadse süütunde seda toodet siis ka osta. (Cialdin, 2005)

**3.2 Muusika**

Rahulik muusika soodustab inimese lõõgastumist ja ärevustunde vähenemist, mistõttu poes ostelda tundub meeldiv ja nii viibitaksegi rahuliku muusika saatel poes rohkem aega ja/või tehakse emotsioon-oste. Kaupleja valib muusikat ka hooajaliselt, näiteks jõulude ajal tuleb kõlaritest jõulumuusika. Muusika paneb ka antud žanri järgi tooteid ostma, näiteks klassikalise muusikaga ostetakse tihti kallimaid tooteid ja jõulumuusika paneb ostma jõuludega seotuid tooteid. (Yalch & Spangenberg, 1990)

**3.3 Lõhnad**

Kindla toote lõhn toetab antud toote müüki, kuid samas võib rikkuda mõne teise toote müüki. Poes kasutatav lõhn peaks sobituma kõikide toodetega või tootegrupiga, näiteks kohvi- ja teeosakonnas on meeldiv kohvilõhn, mis kutsub ostlema. Samuti sooja saiakese lõhn kutsub koheselt pagariletti. (Chebat & Michon, 2003)

**3.4 Kauba paigutus poes**

Poodides on esmatarbetooted - leib, piim ja liha – paigutatud üle poe laiali, et inimene poodi minnes pigem terve poe läbi kõnniks ning seeläbi impulsiivseid oste teeks, kui midagi silma jääb. Sageli on snäkid ja kommid paigutatud kassade juurde, et inimene kassajärjekorras seistes sealt midagi veel ka kassalindile paneks. Planeerimatute ostude sooritamise soodustamiseks on poeriiulid paigutatud nii, et ühes riiulis olev toode sobiks kokku vastasriiulis oleva tootega. Näiteks on pastade vastas üldjuhul pastakastmed, et pastat ostes inimesele ka kastmeid ja sellega sobivat pastarooga „meelde tuletada“. (Eesti Tarbjakaitse Liit, 2018)

**3.5 Ebaausad kauplemisvõtted**

Kauplemisvõtteid, mis pole Euroopa Liidus lubatud, käsitleb Tarbjakaitseseadus ja Tarbjakaitseamet. “Kauplemisvõte on ebaaus, kui see on vastuolus kaupleja majandus- või kutsetegevuses järgitava hoolsuse (edaspidi kaupleja ametialane hoolsus) nõuetega ja seoses mõne kauba või teenusega moonutab või tõenäoliselt moonutab oluliselt selle keskmise tarbija

majanduskäitumist, kes selle kauba või teenusega kokku puutub või kellele see on suunatud.” (Tarbjakaitseseadus, 2015, § 15, lg 1) Kauplemisvõtte alla kuuluvad ka eksitav kauplemisvõte ning agressiivne kauplemisvõte. Eksitav kauplemisvõte on, kui kaupleja annab kauba kohta väärinfot või infot, mis on mitmeti mõistetav. Samuti on kauplemisvõte eksitav kui kaupleja jätab vajaliku info toote kohta esitamata. Tõele mittevastava info näiteks võib olla info mingi kauba raviedukusest, kuigi tegelikkusest pole raviefekt tõestatud. Agressiivne kauplemisvõte on, kui kaupleja sunnib oma toodet ostma, piirates sellega valikuvabadust. Näiteks kui kaupleja väidab, et kauba ostmata jätmisel seab ostja ohtu oma töökoha või sissetuleku. (Tarbjakaitseamet, n.d)

**Kasutatud kirjandus (kauplemisvõtted)**

* Eesti tarbijakaitse Liit. (2018) Kuidas kauplused sind lõksu meelitavad ja kuidas targasti poes käia. Külastatud: 2.04.2019 aadressil https://tarbijakaitse.ee/kuidas-kauplused-sind-loksu-meelitavad-jakuidas-targasti-poes-kaia/
* Yalch, R. & Spangenberg, E.R. (1990) Effects of Store Music on Shopping Behavior. Journal of Consumer Marketing, 7, 2, 55-63
* Chebat, J.C. & Michon, R. (2003) Impact of ambient odors on mall shoppers’ emotions, cognition, and spending: A test of competitive causal theories. Journal of Business Research 56, 529–539
* Bachmann, T. (2005). Reklaamipsühholoogia. Tallinn: Ilo Print.
* Perevai, K. (2017) Kuidas mõjutada tarbijat impulssoste tegema? Külastatud: 2.04.2019 aadressil https://ee.erply.com/2017/08/28/kuidas-mojutada-tarbijat-impulssoste-tegema/
* Cialdin, R. B. (2005) Mõjutamise psühholoogia. Teooria ja praktika. Tallinn: Pegasus.
* Tartu Tamme Gümnaasium. (2017) Õpilastest ekspertrühmad töötubades õpetama. Külastatud 01.05.2019 aadressil https://tammegymnaasium.ee/teemeplus-projekt/
* Eesti Toiduaineööstuse Liit. (2014) Tarbijakaitse: ebaausad kauplemisvõtted on igapäevane probleem. Külastatud: 10.05.2019 aadressil http://toiduliit.ee/83-uudised/253-tarbijakaitseebaausad-kauplemisvotted-on-igapaevane-probleem
* Tarbijakaitseamet. (n.d) Reklaam. Külastatud 02.02.2019 aadressil https://www.tarbijakaitseamet.ee/et/tarbijale/reklaam
* Tarbijakaitseamet. (n.d) Ebaausad kauplemisvõtted. Külastatud 02.02.2019 aadressil https://www.tarbijakaitseamet.ee/et/tarbijale/ebaausad-kauplemisvotted
* Riigi Teataja. (2015) Tarbijakaitseseadus. Külastatud 05.04.2019 aadressil https://www.riigiteataja.ee/akt/128122017033?leiaKehtiv
* Riigi Teataja. (2011) Põhikooli riiklik õppekava. Külastatud 02.03.2019 aadressil https://www.riigiteataja.ee/akt/129082014020
* Baum Valgma, T. & Šmõretšik, A. (2010) Aktiivõppe võtted eesti keele ja kultuuri õpetamiseks kutseõppeasutustes: Käsiraamat. Tallinn: OÜ Vali Press.