Interreg

Co-funded by the European Union

Central Baltic Programme

Ce4Re

Pārtikas atkritumu mērīšana un citi izaicinājumi Vidzemes restorānos: projekta Ce4Re atziņas”

07.10.2026

samk

Pyhäjärvi Institute

VIDZEME

Eko-Mat Centrum

Ce4Re – Aprites ekonomikas risinājumi restorānos

Programma: Interreg Central Baltic 2021–2027

Ilgums: 01.09.2023 – 30.06.2026

Vadošais partneris: Satakuntas lietišķo zinātņu universitāte (Somija)

Partneri: Bioloģiskās pārtikas centrs (Zviedrija), Puhajarvi institūts (Somija), Vidzemes plānošanas reģions (Latvija)

Mērķi: Veicināt pāreju uz aprites ekonomiku restorānu nozarē. Samazināt atkritumu daudzumu ēdināšanas uzņēmumos. Mainīt patērētāju paradumus un veicināt pārdomātu resursu patēriņu.

Projekta laikā izstrādātie digitālie risinājumi

- **Rīks pārtikas atkritumu reģistrēšanai**

https://zerofoodwaste.vidzeme.lv/

Rīks ēdienkaršu plānošanai

https://menutool.circularmenu.eu/

Rīks ilgtspējīgu restorānu popularizēšanai

https://ekogoapp.com/

Mūsu mērķis– pārtikas atkritumu samazināšna restorānos

- Web risinājums, pieejams ikvienam bez maksas
- Izstrādāja Igaunijas kompānija WasteLocker sadarbībā ar VPR
- 2025.gadā 15 ēdināšanas uzņēmumi tika iesaistīti pilot-programmā:

5

5

5

Pārtikas atkritumu auditēšanā Vidzemē tika iesaistīti 5 uzņēmumi:

Valmiermuižas alus virtuve

Hotel Wolmar (Valmiera)

Mieriņš (Aloja)

Mr Biskvīts (Sigulda)

Mr Biskvīts Bazārs (Sigulda)

Atkritumu auditēšanas process

- Svēršanas periods: 2025.gada aprīlis – decembris
- Katrs restorāns svēra vismaz 5 mēnešus
- Pirms svēršanas tika noteikta sākotnējais stāvoklis (Baseline)
- Pārtikas atkritumi tika sadalīti kategorijās pēc to izcelsmes
- 2 restorāni svēršanas gaitā nolēma monitorēt tikai daļu no atkritumu kategorijām
- Tika salīdzināts pārtikas atkritumu apjoms pēc 1.un 5.svēršanas mēnesī

Atkritumi tika reģistrēti 4 kategorijās:

GATAVOŠANAS ATKRITUMI	NEPĀRDOTAIS ĒDIENS	NOLIKTAVA	PĀRPALIKUMI NO ZĀLES
Rodas gatavošanas procesā, tajā skaitā, gatavošanas kļūdas	Viss, kas palicis pāri vitrīnās, bufetē (vēl nav nonācis uz klienta šķīvja)	Sabojājušās izejvielas	Šķīvju atlikumi

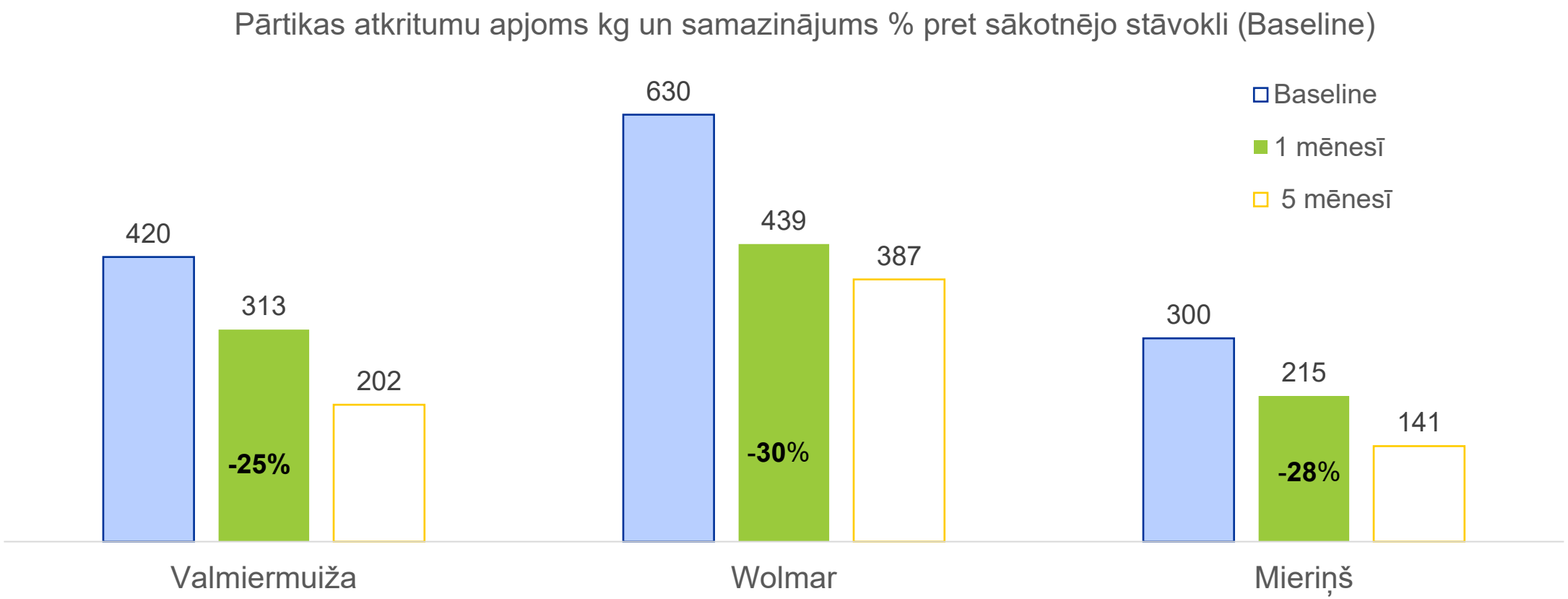
Rezultāti visos restorānos:

✓samazinājās pārtikas atkritumu daudzums

✓vadītāji atzīst, ka palielinājusies darbinieku atbildības sajūta pret pārtikas apriti

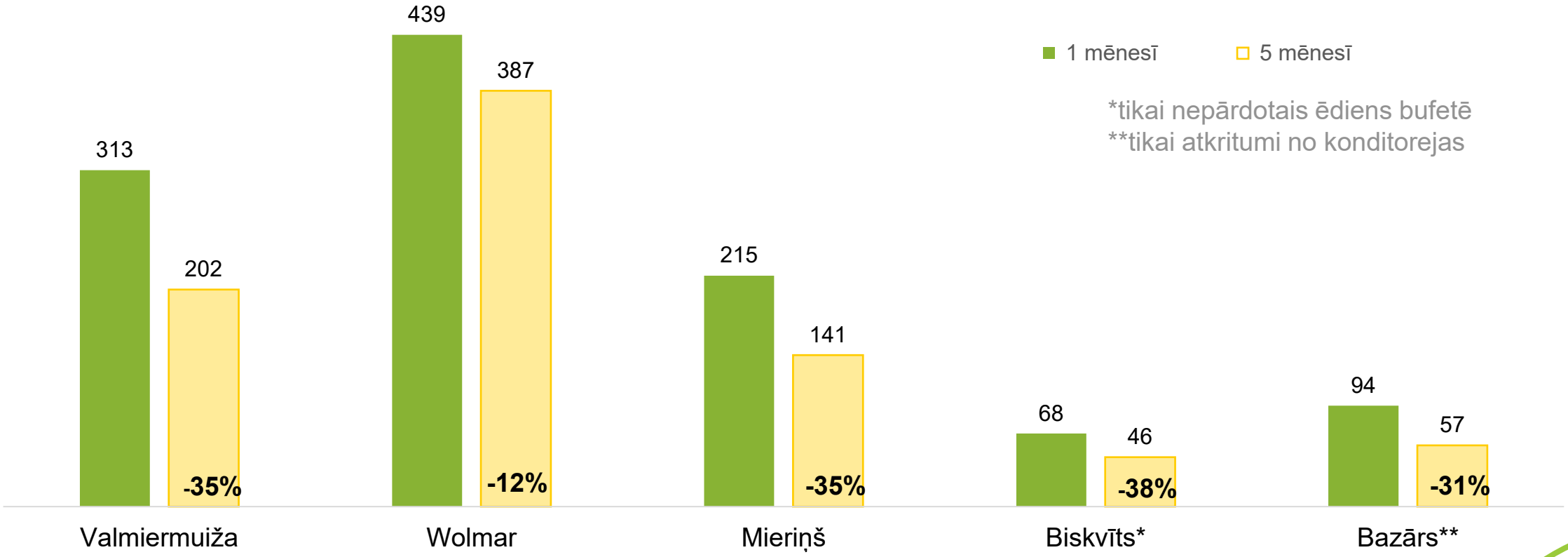
✓ieviesti jauni risinājumi pārtikas atlikumu samazināšanai

Jau pirmajā svēršanas mēnesī vērojams atkritumu samazinājums



Pēc 5.svēršanas mēnešiem atkritumu apjoms turpina samazināties

Pārtikas atkritumu apjoms kg un samazinājums % pret 1 svēršanas mēnesi



Pilotā iesaistītie restorāni uzrāda atkritumu samazinājumu

	Baseline (kg/dienā)	*1mēnesis (kg/dienā)*	*5mēnesis (kg/dienā)*	*Samazinājums (%)*
Yyteri Golf Restaurant	12	6.1	4.8	**-22**
Fresco	10	10.3	9	**-12**
Johanna & Mat	5.4	4.9	4.5	**-8.2**
Karlaplan	4.1	3.8	3.5	**-7.9**
Galmastan	9.6	8.8	8.0	**-9.1**
Bently	8	7	6.5	**-7.1**
Högbo Brukshotell	4.5	4.1	3.7	**-9.8**
Mieriņš	10	7.2	4.7	**-34.4**
Wolmar	21	14.6	12.9	**-17.7**
Valmiermuiža	14	10.4	6.7	**-35**
MrBiskvīts	n/a	94	57	**-38**
Bazārs	n/a	68	46	**-31**

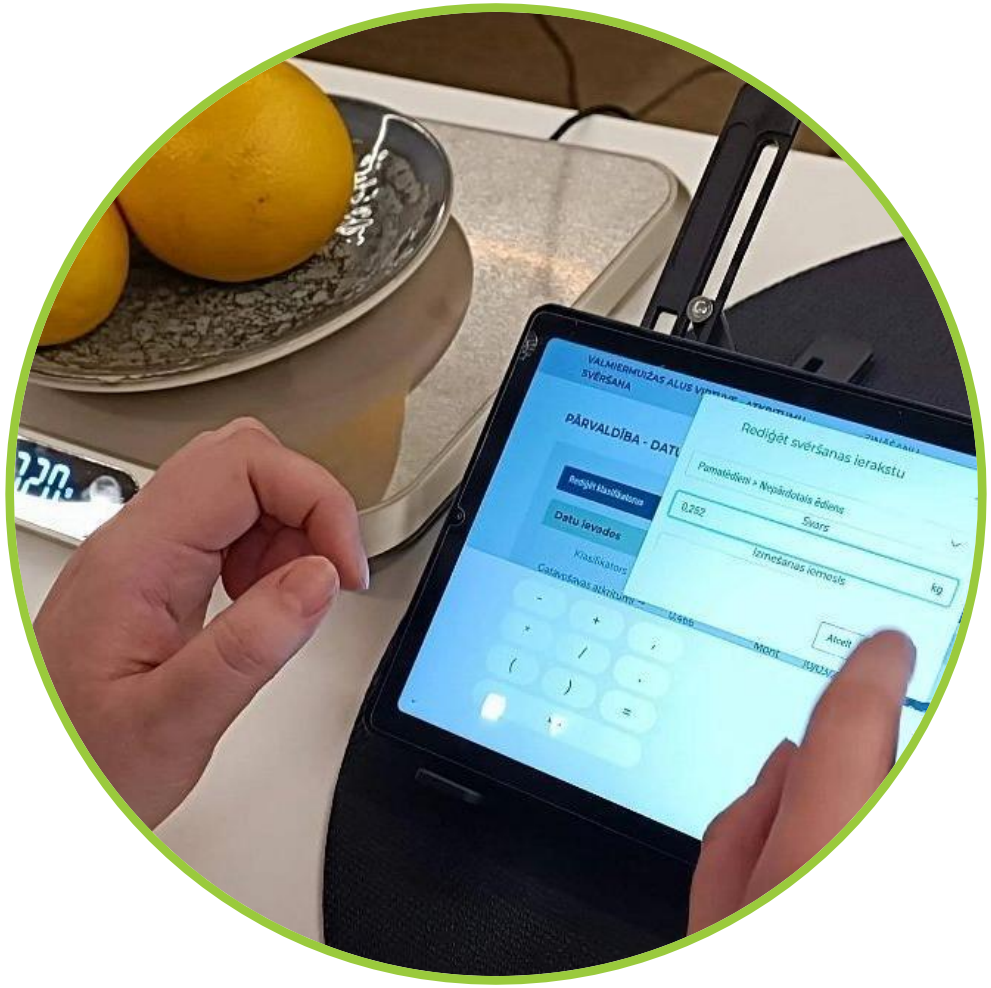
Restorāni seko «izmestajai» naudai

Pārtikas atkritumu vērtība EUR

	1st month	5th month
Mr Biskvīts konditoreja	358	↓ 219
Bazārs nepārdotais ēdiens	353	↓ 241

Viedokļi par atkritumu samazinājuma iemesliem (n=12)

	punkti	Cik reiz pieminēts
WRT klātbūtne lika darbiniekiem rūpīgāk domāt	53	12
Mēs mainījām savu ikdienas virtuves rutīnu un gatavošanas praksi	43	12
Sastāvdaļas tika izmantotas visaptverošāk (piemēram, no deguna līdz astei, no saknes līdz kātam)	42	11
Labāka prognozēšana un plānošana	40	11
Pārtikas pārpalikuma atkārtota izmantošana citiem ēdieniem/personāla maltītēm	36	11
Sezonalitātes ietekme	35	10
Mēs mainījām ēdienkarti (samazināta ēdienkartes sarežģītība / sezonāla vai ierobežota ēdienkarte, lai samazinātu lieko krājumu)	33	10
Mēs uzlabojām uzglabāšanu un marķēšanu	28	10
Mēs mainījām porciju izmērus uz šķīvjiem	25	7
Klientu apjoma izmaiņas	24	9
Mēs sākām mudināt pārpalikumus ņemt līdzi	20	7
Mēs mainījām produktu piegādes sistēmu	7	4



Rīka funkcijas:

✓Iespēja izveidot savu profilu un pielāgot atkritumu klasifikatorus

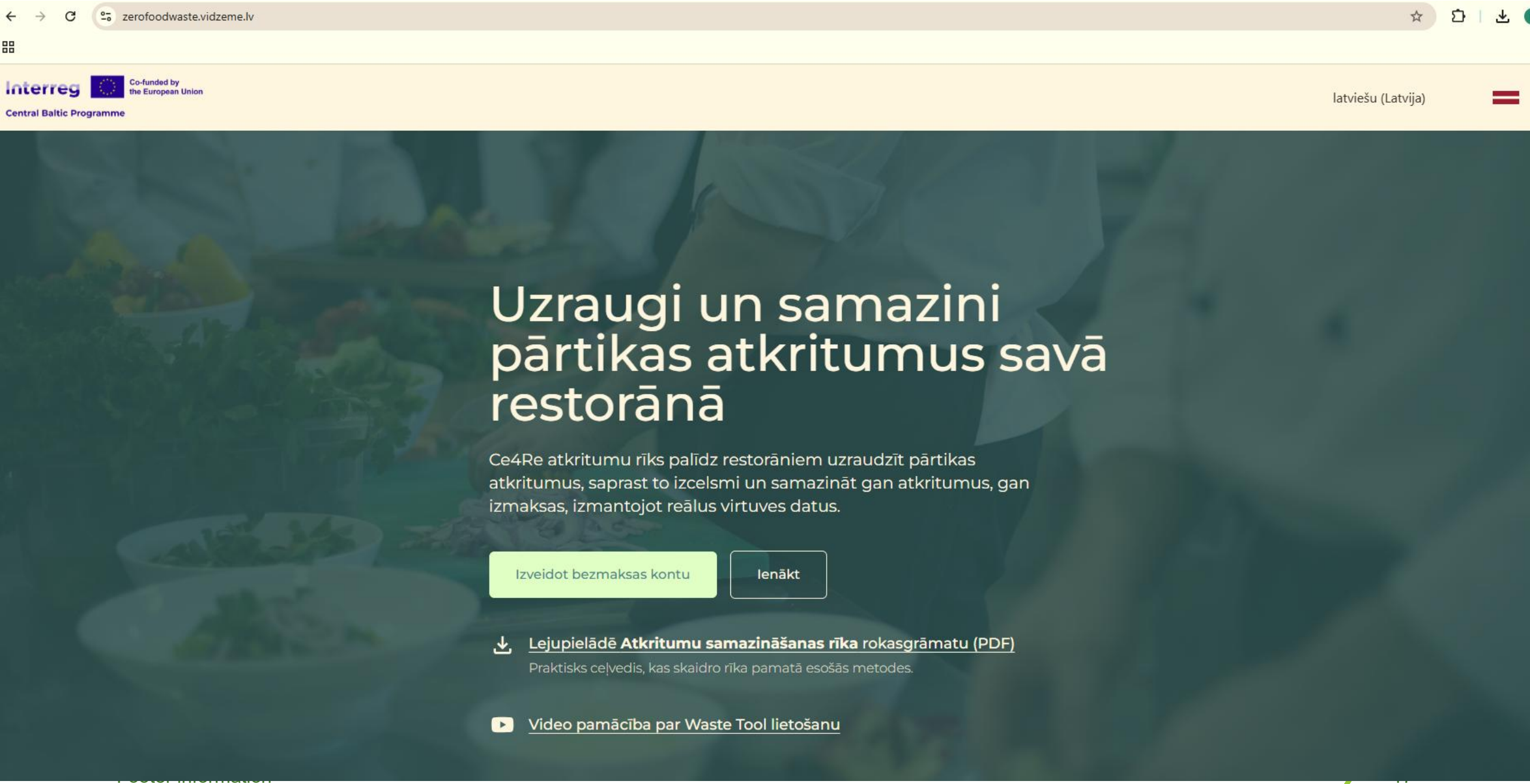
✓Iespēja reģistrēt atkritumus tikai uzspiežot uz ikonām izvēlnē

✓Iespēja veidot pārskatus pa dienām, nedēļām, mēnešiem

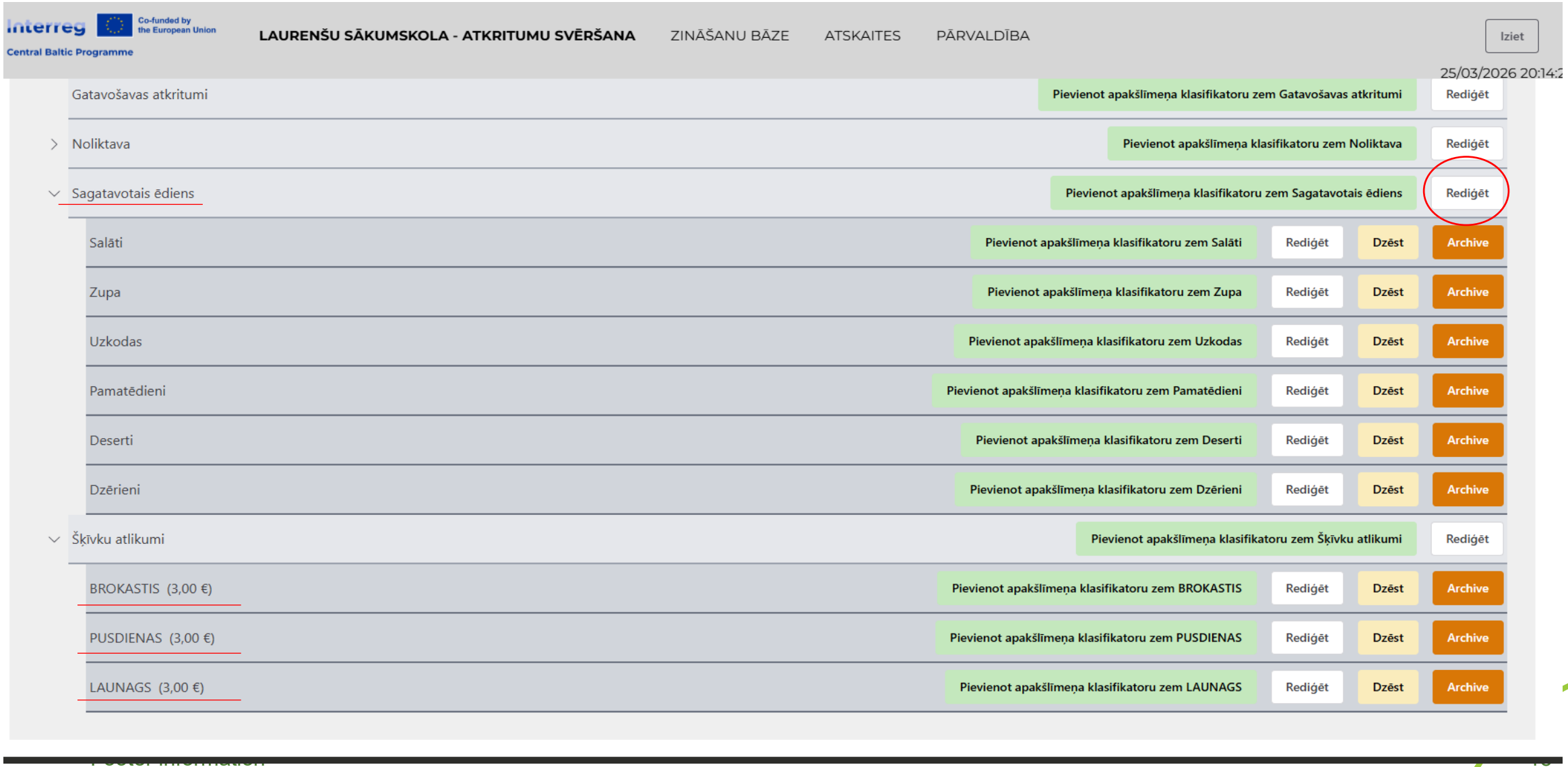
✓Iekļauta iespēja izsekot atkritumu vērtībai EUR un CO2 emisijām

Tas ir diezgan vienkārši, bet:

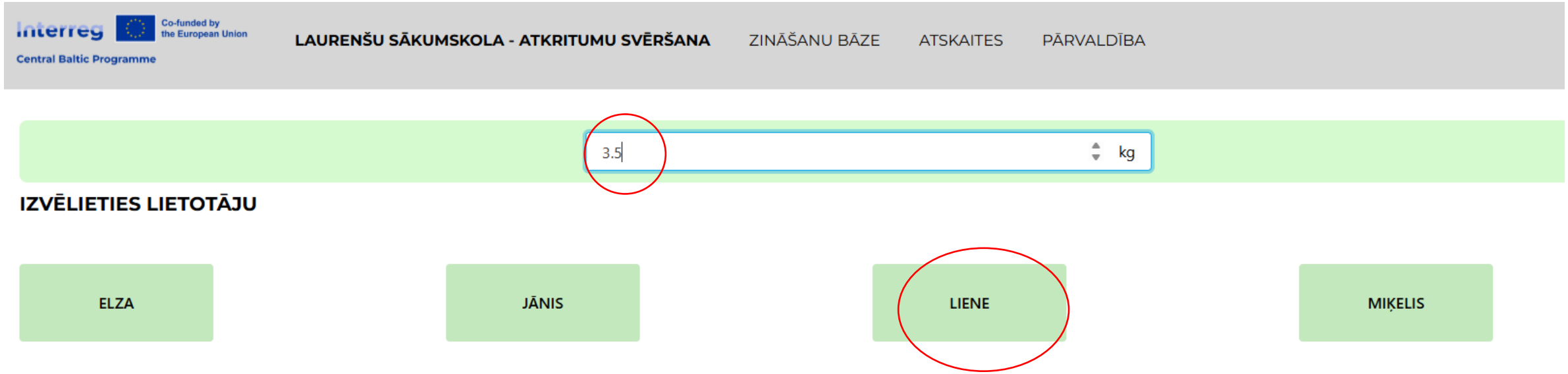
- Prasa regulāru iesaisti no uzņēmuma/virtuves vadības
- Restorānos, kur vadība izrādīja interesi un pārrunāja ar darbiniekiem svēršanas datus, vērojama labāka «reģistrācijas disciplīna»
- Nepieciešanas rīcības, lai ieviestu izmaiņas virtuves darbā

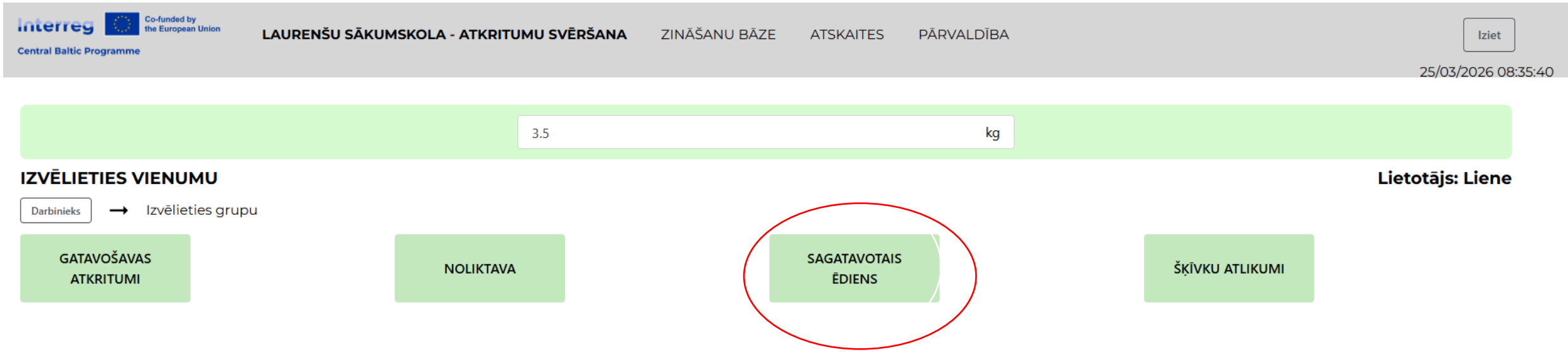

zerofoodwaste.vidzeme.lv
Interreg
Co-funded by the European Union
Central Baltic Programme
latviešu (Latvija)
Uzraugi un samazini pārtikas atkritumus savā restorānā
Ce4Re atkritumu rīks palīdz restorāniem uzraudzīt pārtikas atkritumus, saprast to izcelsmi un samazināt gan atkritumus, gan izmaksas, izmantojot reālus virtuves datus.
Izveidot bezmaksas kontu
Ienākt
Lejupielādē Atkritumu samazināšanas rīka rokasgrāmatu (PDF)
Praktisks ceļvedis, kas skaidro rīka pamatā esošās metodes.
Video pamācība par Waste Tool lietošanu

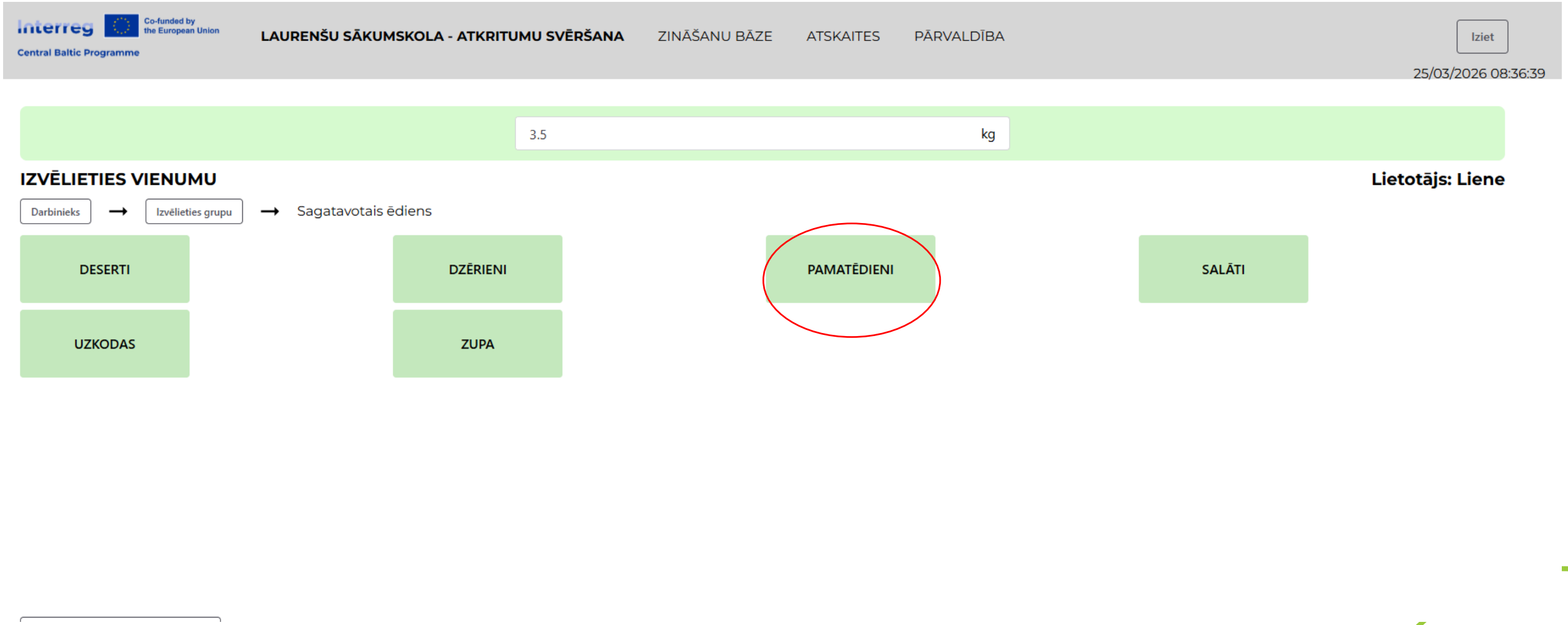
Atkritumu klasifikatorus var pielagot savām vajadzībām:

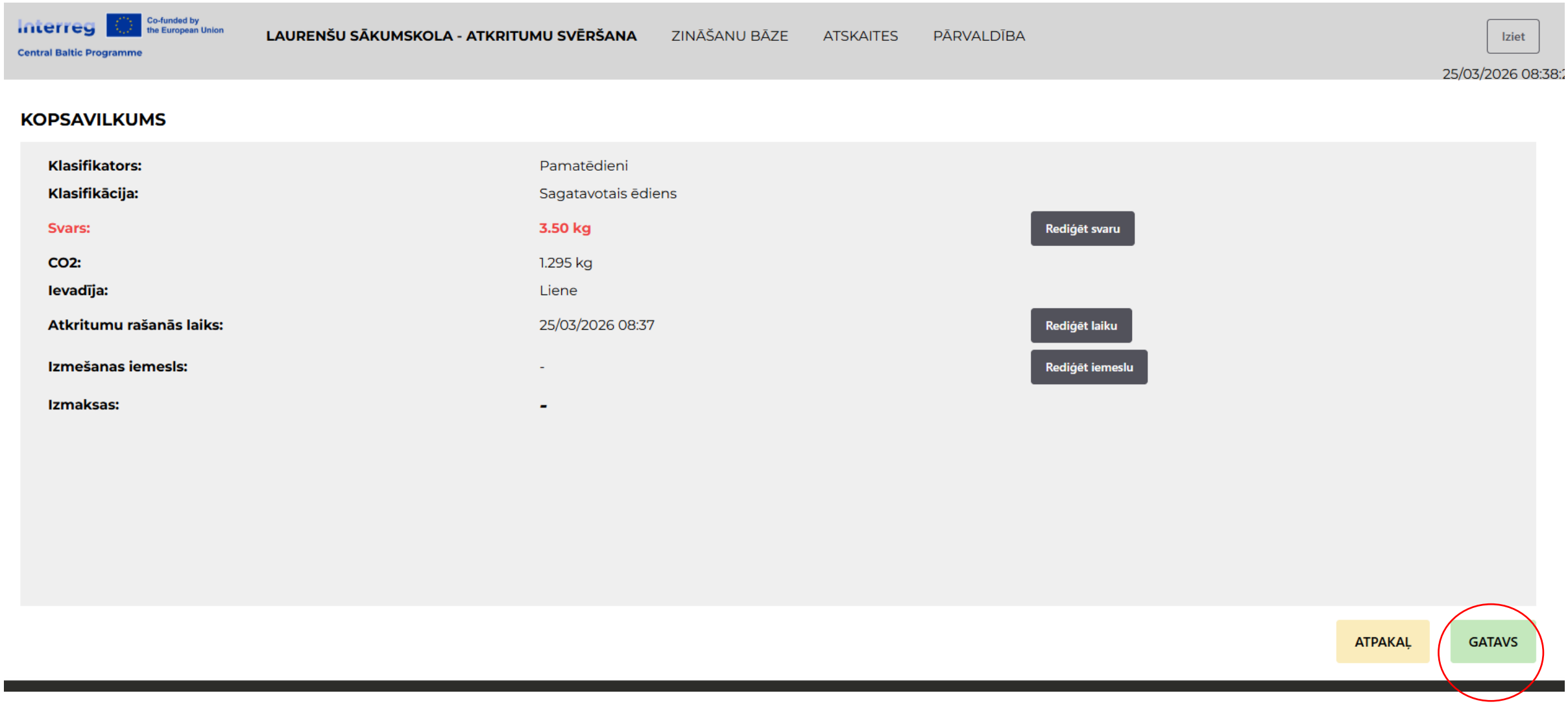


Tālāk pavisam vienkārši:

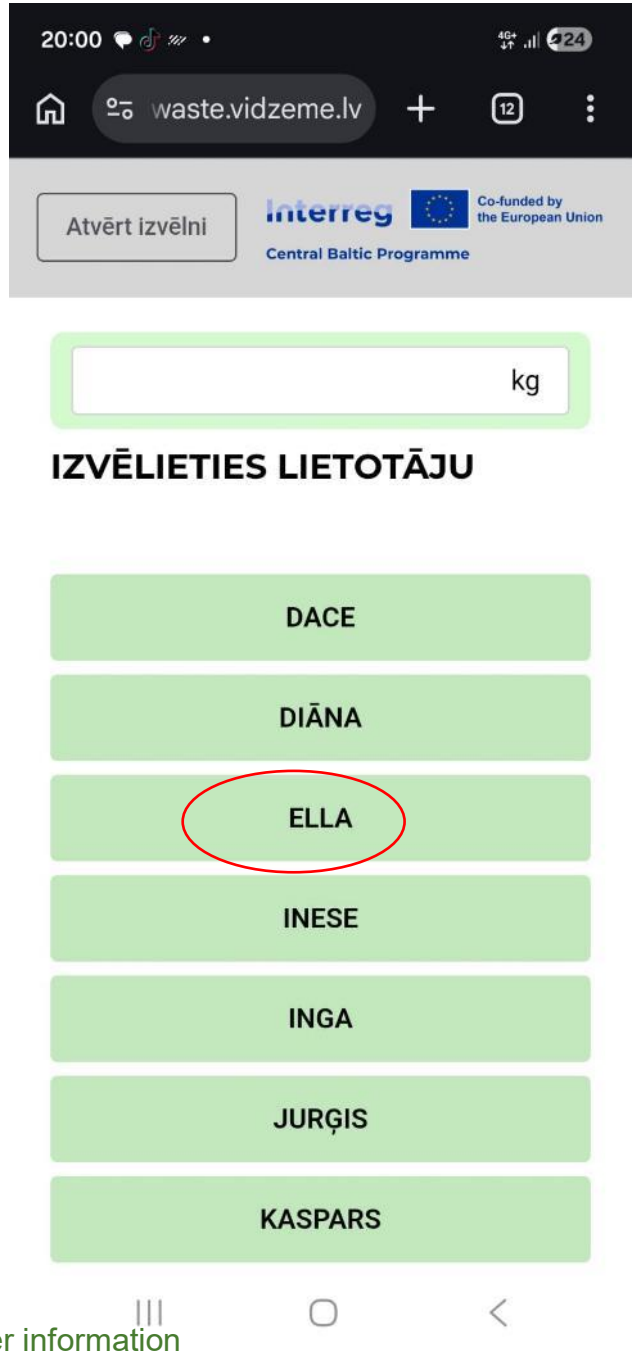


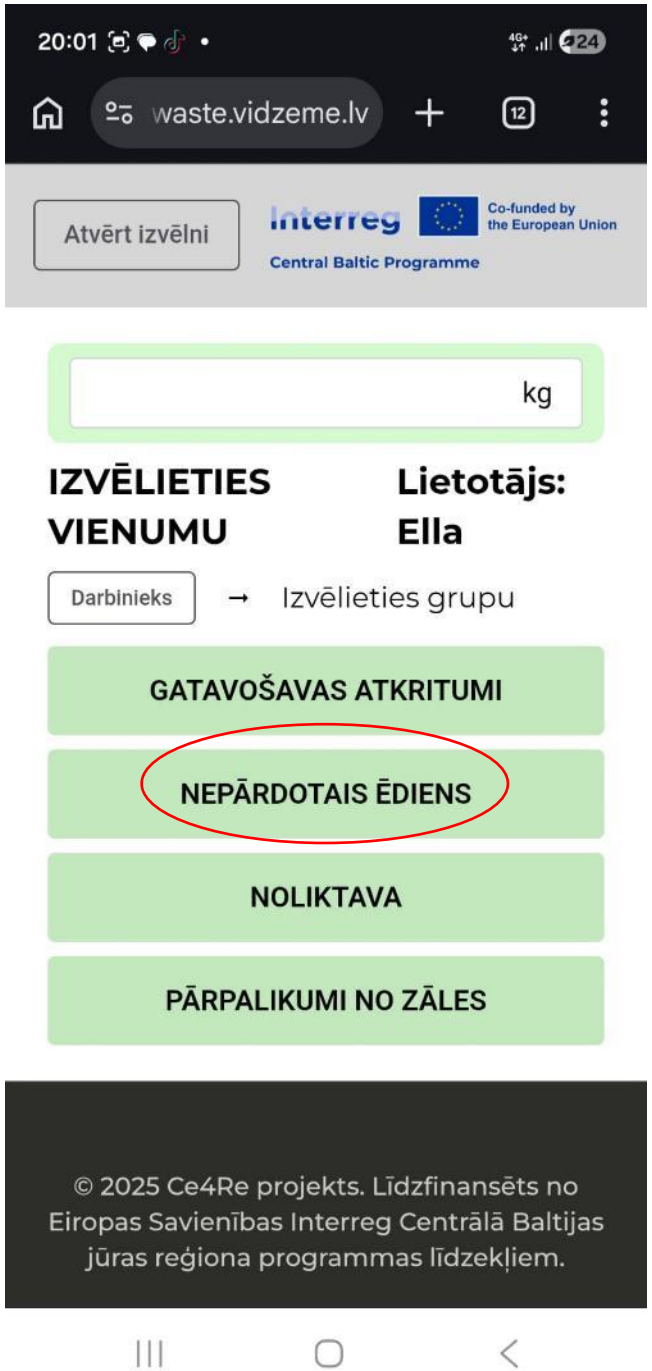

Interreg
Co-funded by the European Union
Central Baltic Programme
LAURENŠU SĀKUMSKOLA - ATKRITUMU SVĒRŠANA
ZINĀŠANU BĀZE
ATSKAITES
PĀRVALDĪBA
Iziet
25/03/2026 08:35:40
3.5
kg
IZVĒLIETIES VIENUMU
Lietotājs: Liene
Darbinieks
Izvēlieties grupu
GATAVOŠAVAS ATKRITUMI
NOLIKTAVA
SAGATAVOTAIS ĒDIENS
ŠĶĪVKU ATLIKUMI


Interreg
Co-funded by the European Union
Central Baltic Programme
LAURENŠU SĀKUMSKOLA - ATKRITUMU SVĒRŠANA
ZINĀŠANU BĀZE
ATSKAITES
PĀRVALDĪBA
Iziet
25/03/2026 08:36:39
3.5
kg
IZVĒLIETIES VIENUMU
Lietotājs: Liene
Darbinieks
Izvēlieties grupu
Sagatavotais ēdiens
DESERTI
DZĒRIENI
PAMATĒDIENI
SALĀTI
UZKODAS
ZUPA

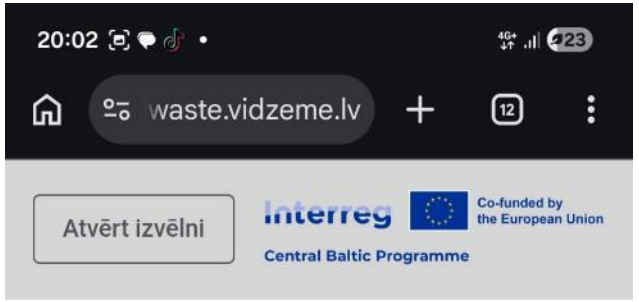

Interreg
Co-funded by the European Union
Central Baltic Programme
LAURENŠU SĀKUMSKOLA - ATKRITUMU SVĒRŠANA
ZINĀŠANU BĀZE
ATSKAITES
PĀRVALDĪBA
Iziet
25/03/2026 08:38:
KOPSAVILKUMS
Klasifikators:
Pamatēdieni
Klasifikācija:
Sagatavotais ēdiens
Svars:
3.50 kg
Rediģēt svaru
CO2:
1.295 kg
Ievadīja:
Liene
Atkritumu rašanās laiks:
25/03/2026 08:37
Rediģēt laiku
Izmešanas iemesls:
-
Rediģēt iemeslu
Izmaksas:
-
ATPAKAĻ
GATAVS

Datu reģistrāciju ērti veikt viedtālrunī:


20:00
waste.vidzeme.lv
Atvērt izvēlni
Interreg
Co-funded by the European Union
Central Baltic Programme
kg
IZVĒLIETIES LIETOTĀJU
DACE
DIĀNA
ELLA
INESE
INGA
JURĢIS
KASPARS


20:01
waste.vidzeme.lv
Atvērt izvēlni
Interreg
Co-funded by the European Union
Central Baltic Programme
kg
IZVĒLIETIES VIENUMU
Lietotājs: Ella
Darbinieks
→
Izvēlieties grupu
GATAVOŠAVAS ATKRITUMI
NEPĀRDOTAIS ĒDIENS
NOLIKTAVA
PĀRPALIKUMI NO ZĀLES
© 2025 Ce4Re projekts. Līdzfinansēts no Eiropas Savienības Interreg Centrālā Baltijas jūras reģiona programmas līdzekļiem.

20:01
waste.vidzeme.lv
Atvērt izvēlni
Interreg
Co-funded by the European Union
Central Baltic Programme
0,350
kg
IZVĒLIETIES VIENUMU
Lietotājs: Ella
Darbinieks
→
Izvēlieties grupu
→
Nepārdotais ēdiens
DESERTI
KONDITOREJA
PAMATĒDIENI
SALĀTI
UZKODAS
ZUPAS



KOPSAVILKUMS

Klasifikators:
Salāti

Klasifikācija:
Nepārdotais ēdiens

Svars:
0.35 kg

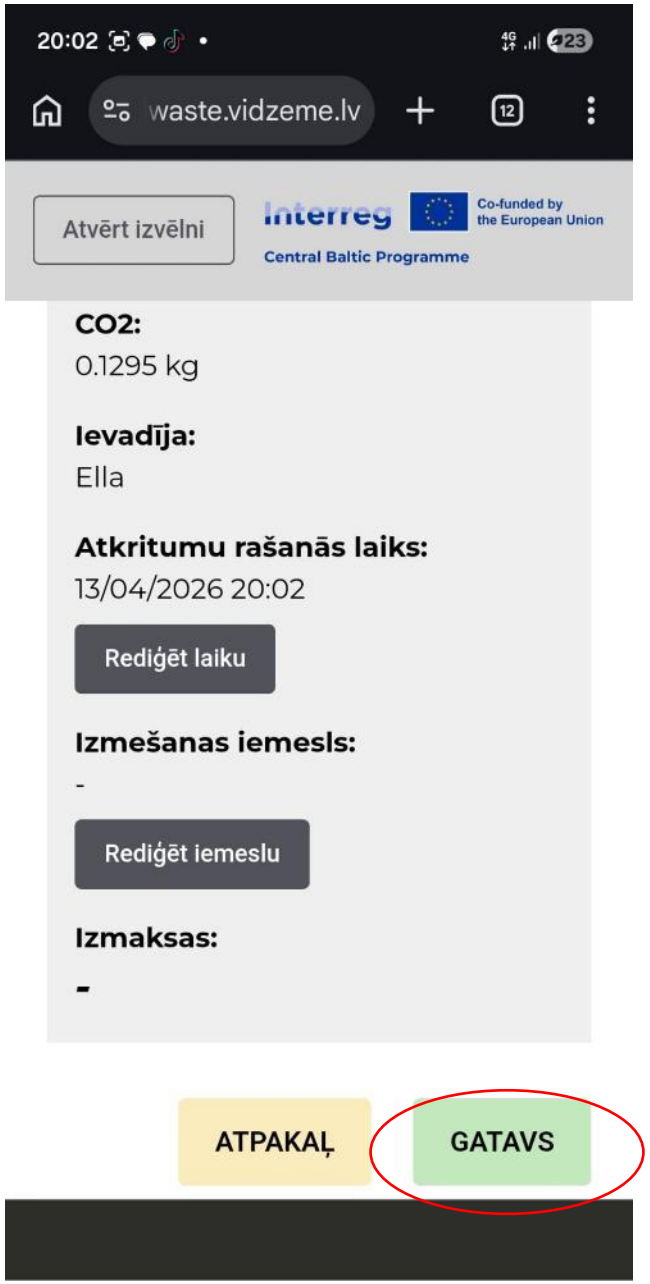
Rediģēt svaru

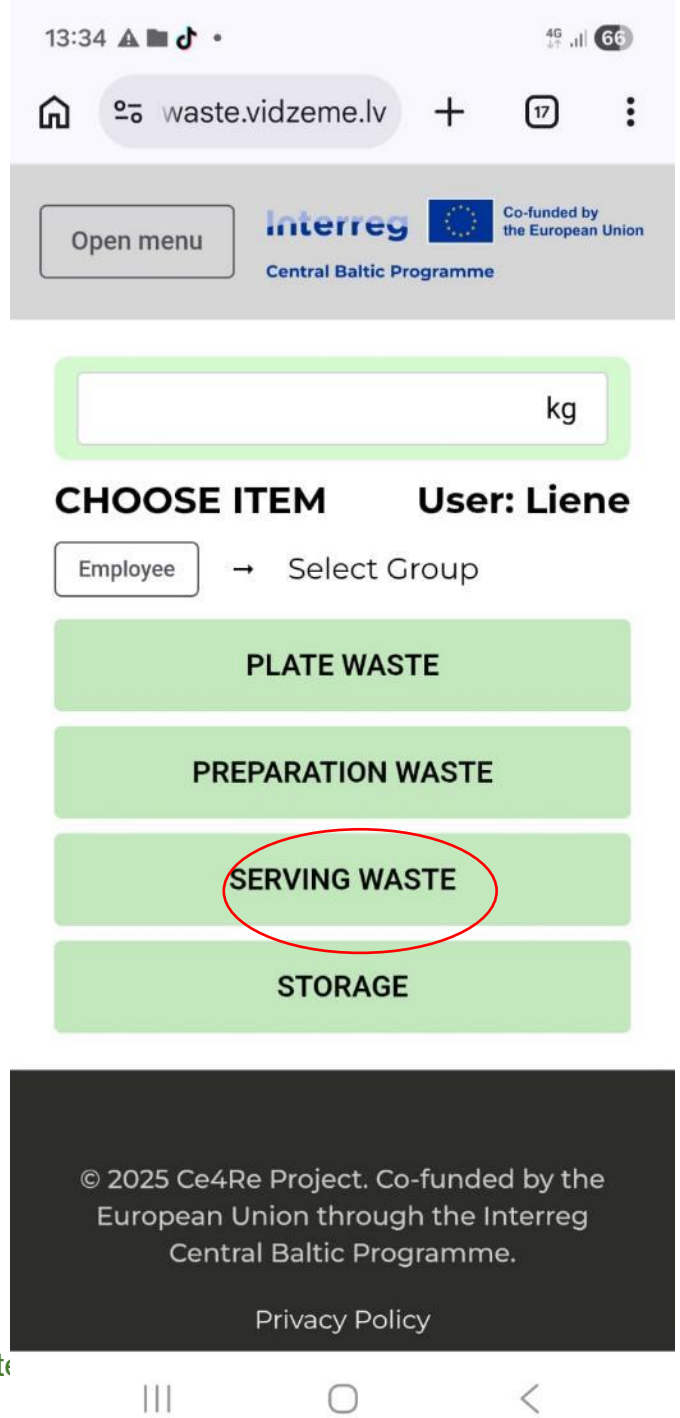
CO2:
0.1295 kg

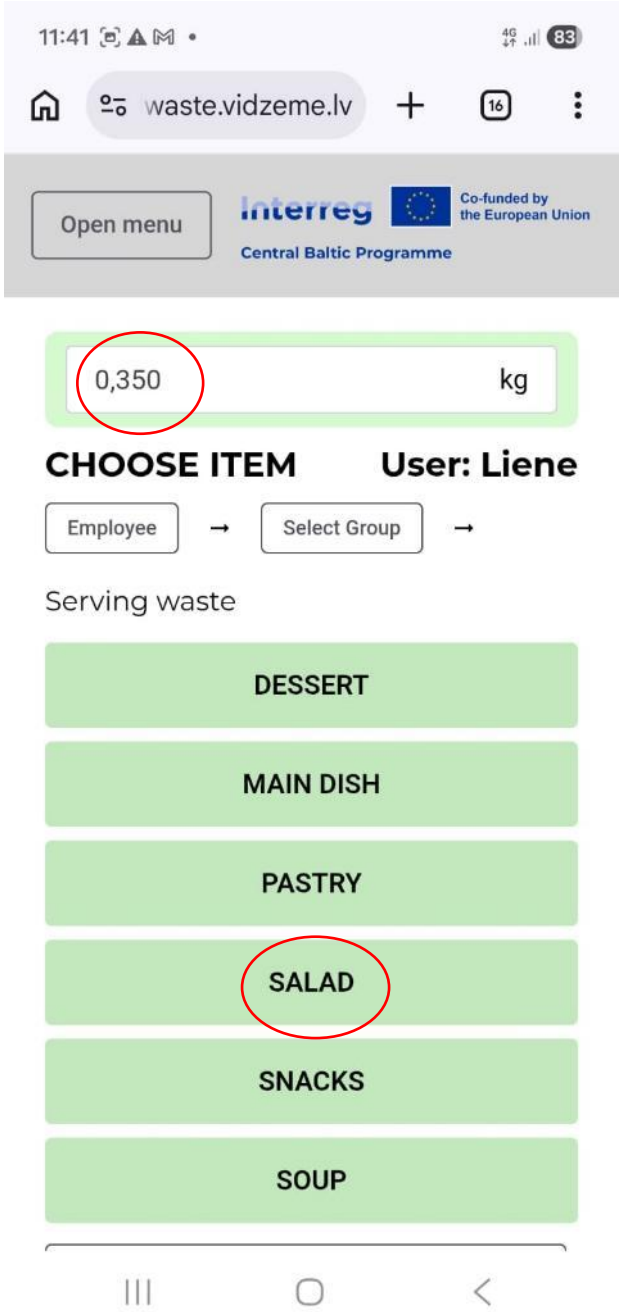
Ievadīja:
Ella

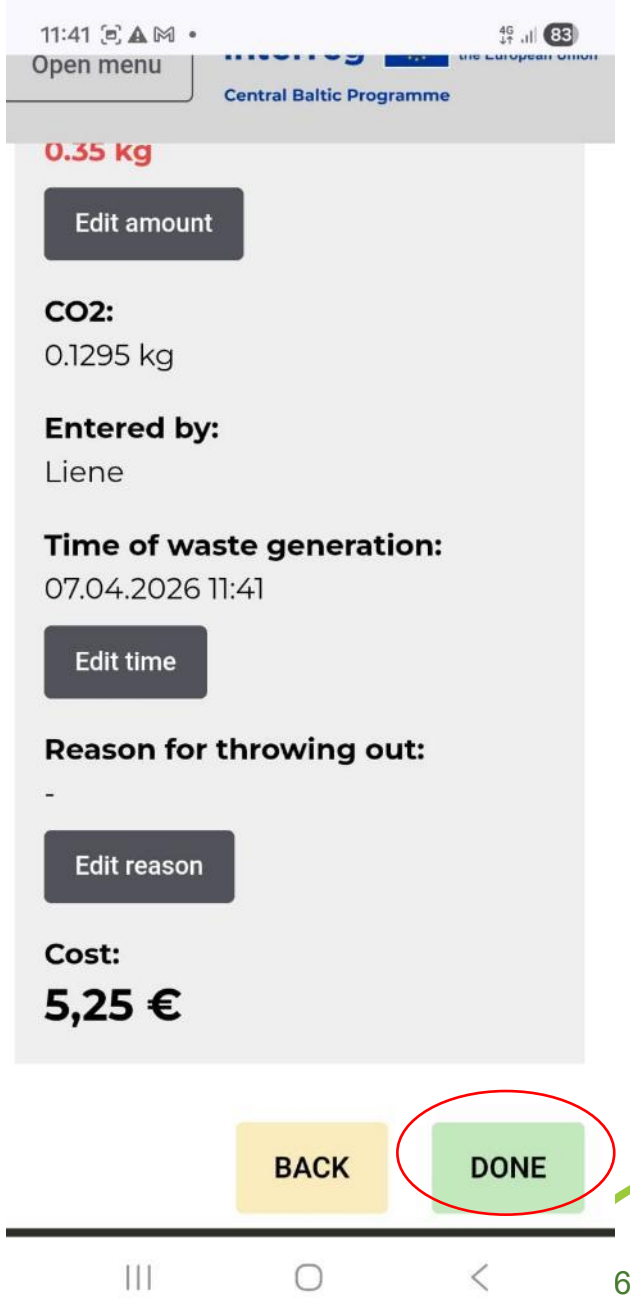
Atkritumu rašanās laiks:
13/04/2026 20:02

Rediģēt laiku




13:34
waste.vidzeme.lv
Open menu
Interreg
Co-funded by the European Union
Central Baltic Programme
kg
CHOOSE ITEM
User: Liene
Employee
→
Select Group
PLATE WASTE
PREPARATION WASTE
SERVING WASTE
STORAGE
© 2025 Ce4Re Project. Co-funded by the European Union through the Interreg Central Baltic Programme.
Privacy Policy


11:41
waste.vidzeme.lv
Open menu
Interreg
Co-funded by the European Union
Central Baltic Programme
0,350
kg
CHOOSE ITEM
User: Liene
Employee
→
Select Group
→
Serving waste
DESSERT
MAIN DISH
PASTRY
SALAD
SNACKS
SOUP


11:41
Open menu
Central Baltic Programme
0.35 kg
Edit amount
CO2:
0.1295 kg
Entered by:
Liene
Time of waste generation:
07.04.2026 11:41
Edit time
Reason for throwing out:
-
Edit reason
Cost:
5,25 €
BACK
DONE

ATSKAITES - PERIODISKAS

Periodiski | Eksportēt neapstrādātus datus uz excel

Izvēlēties atskaites filtrus

No 04/13/2026

Līdz 04/13/2026

Vērtības sagrupēt pēc Absolūtas vērtības

Periodu grupēt pēc Mēnesī

- Dienā
- Nedēļā
- ✓ Mēnesī
- Gadā

Izveidot

Izvēlēties atskaites filtrus

No 04/01/2025

Līdz 11/30/2025

Vērtības sagrupēt pēc Absolūtas vērtības

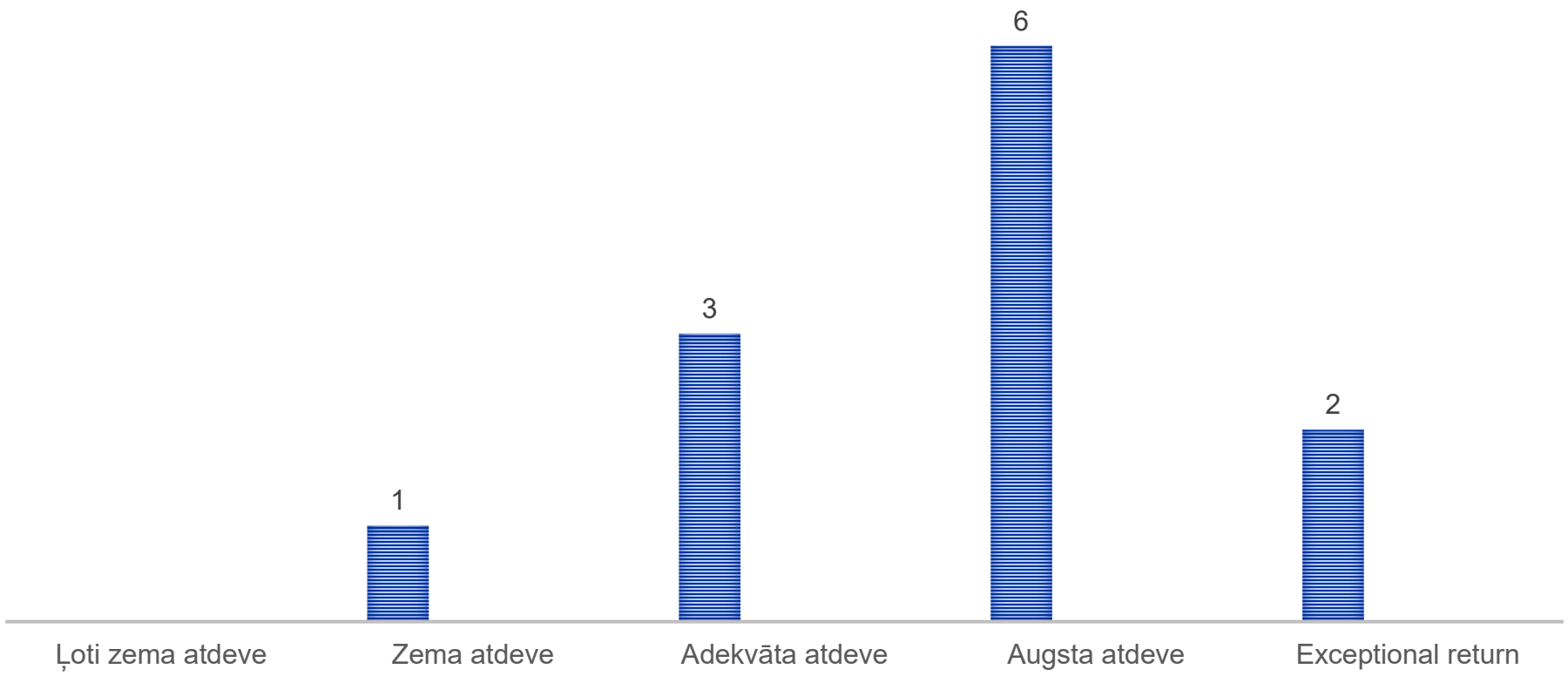
Periodu grupēt pēc Mēnesī

Izveidot

Apmeklētāju skaits	42755	4579	4612	5059	5530	4903	5527	6352	6193
Kopā	3071.00 kg / 1 707,04 €	449.66 kg / 187,13 €	395.10 kg / 188,50 €	422.67 kg / 165,62 €	325.19 kg / 150,85 €	334.72 kg / 199,26 €	407.75 kg / 279,93 €	448.48 kg / 352,15 €	287.42 kg / 183,60 €
Mēnesis	Kopā	Aprīlis (2025)	Maijs (2025)	Jūnijs (2025)	Jūlijs (2025)	Augusts (2025)	Septembris (2025)	Oktobris (2025)	Novemberis (2025)
> **Noliktava**	18.55 kg / 0,00 €	9.86 kg	2.32 kg	1.03 kg	1.82 kg	0.95 kg	2.23 kg	-	0.33 kg
> **Gatavošavas atkritumi**	1727.29 kg / 1 705,54 €	246.96 kg / 186,29 €	247.82 kg / 188,50 €	205.86 kg / 165,62 €	157.03 kg / 150,85 €	164.28 kg / 199,26 €	239.70 kg / 279,27 €	287.32 kg / 352,15 €	178.32 kg / 183,60 €
> **Nepārdotais ēdiens**	185.69 kg / 1,50 €	62.96 kg / 0,84 €	32.29 kg	44.74 kg	12.50 kg	22.24 kg	3.39 kg / 0,65 €	4.52 kg	3.05 kg
> **Pārpalikumi no zāles**	1139.47 kg / 0,00 €	129.89 kg	112.67 kg	171.04 kg	153.83 kg	147.25 kg	162.44 kg	156.64 kg	105.73 kg

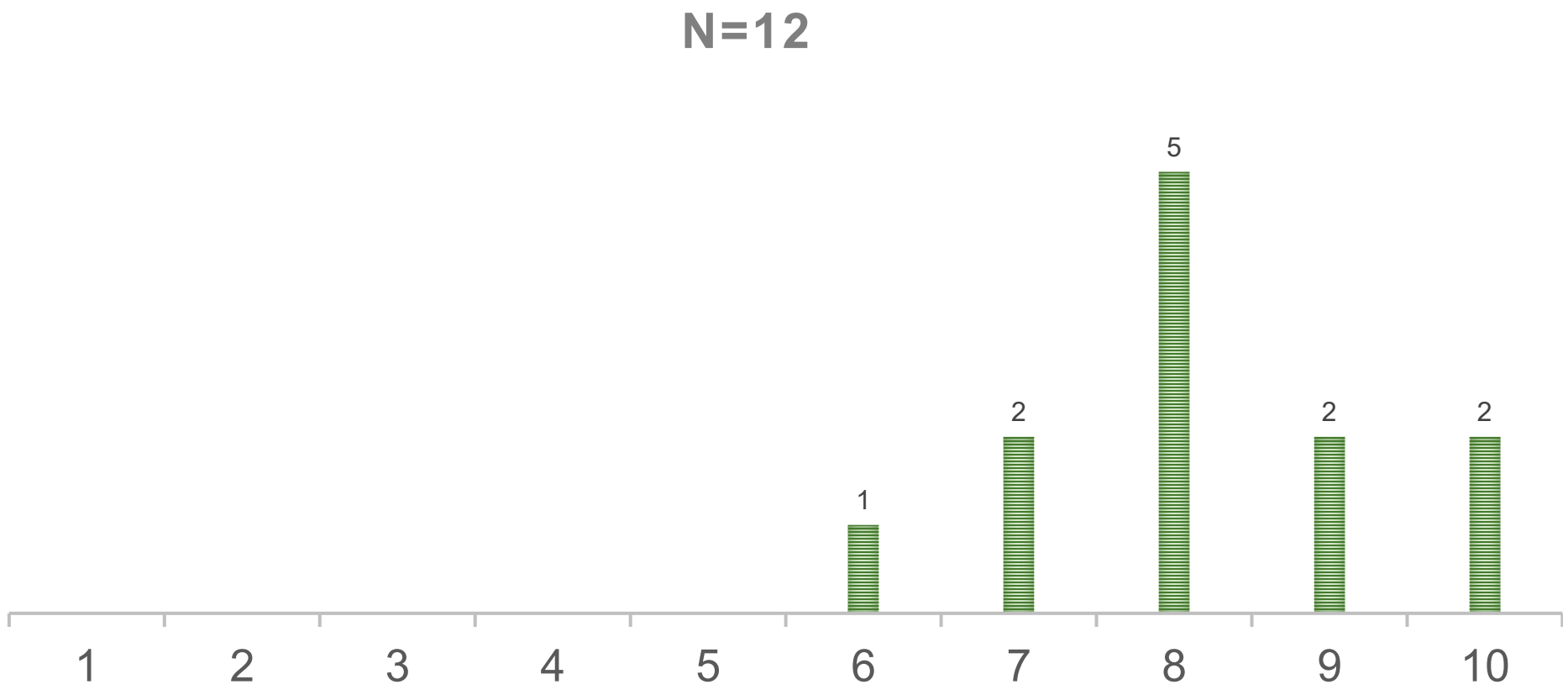
Restorāni redz ieguvumu no rīka lietošanas

Cik vērtīgi bija jūsu centieni sasniegto rezultātu ziņā? (n=12)



Cik iespējams, ka jūs ieteiksiet šo WRT risinājumu citiem restorāniem?

(kur 0 - ļoti maz ticams, ka ieteiks; 10 - pilnīgi noteikti ieteiks)



Partneru izstrādātie digitālie rīki:

Rīks ēdienkaršu plānošanai

https://menutool.circularmenu.eu/

Rīks ilgtspējīgu restorānu popularizēšanai

https://ekogoapp.com/

Aukstā uzkoda – Siļķe kažokā

Noņemt

Aukstā uzkoda – slāņos kārtots siļķes salāti ar dārzeņiem un olu.

45 min 1.00 Porcijas

Autors Eduards Jānis Dzelzītis Skatīt detaļas →

Biešu ravioli ar rudzu maizes zemi, biešu emulsiju, kartupeļu matiem un diļļu eļļu

Noņemt

Biešu ravioli ar biezpiena pildījumu, riekstu-drupačām un dilles eļļu.

75 min 115.00 Grami

Autors Pēteris Silarājs Skatīt detaļas →

Brekšu kroketes ar ceptu ābolu biezeni un marinētiem āboliem

Noņemt

Kraukšķīgas asara kotletes ar ceptu ābolu biezeni un marinētiem āboliem.

765 min 1.00 Porcijas

Autors Juris Dukaļskis Skatīt detaļas →

Brioša maize ar brieža tartaru un ķiploku emulsiju

Cepts siļķe ar kartupeļu-kāpostu biezeni, biešu krēmu un apelsīnu mērci

Kartupeļu plācenis ar Klostera alum marinētu cūkgaļu

Atrodiet ekoloģiski draudzīgu restorānu savā tuvumā.

Atklājiet vietas, kurām ir svarīga pārtika, cilvēki un planēta.
Vai jūs vēlaties vietējas sastāvdaļas, nulles atkritumu domāšanu vai ēdienus, kas gatavoti ar sirdsapziņu, Ekogo palīdz jums atrast restorānus, kas izpilda savus solījumus.
Ēdiet labāk. Dzīvojiet vieglāk. Izvēlieties restorānus, kuriem ir svarīgi.

Sāciet savu Ekogo ceļojumu

Reģistrējiet savu restorānu bez maksas

Ieteicams

Rūpīgi atlasīti restorāni, kas dara vairāk, sākot no atkritumu samazināšanas virtuvēm līdz klimatam draudzīgām ēdienkartēm

Mr.Biskvits

Sigulda, Latvija

Johanna & Mat

Upsāla, Zviedrija

Högbobruks Hotell

Sandviken, Zviedrija

Vienīcas Wolmar restorāns

Valmiera, Latvia

Restaurant Nolla

6K followers • 14 following

A restaurant where great food goes hand in hand with sustainability

Tue-Sat from 17.30

Restaurant **$$$**

Learn more | Favorites | Search

All | About | Reels | Photos | Followers | More

Alberts Franks Sunjers ir šefpavārs un līdzīpašnieks restorānā Nolla Helsinkos, Somijā. Kā konditors un desertu šefpavārs viņš strādāja Taizemē, pēc tam pārcēlās uz Helsinku vadošajiem restorāniem. Viņš un viņa divi kolēģi atvēra Nolla, novatorisku restorānu ilgtspējīgas gastronomijas jomā un pirmo nulles atkritumu restorānu Ziemeļvalstīs. Podkāstā par Alberta vēlmi pasniegt izcilu ēdienu, neapdraudot zero waste vērtības, kā arī par viņa redzējumu par progresīvām pārmaiņām, kas nepieciešamas restorānu nozarē. Podkāsta beigās viņš atklās savus iecienītākos restorānus Helsinkos, Barselonā un citur pasaulē.

Restaurant Nolla
Favorites · September 27 at 6:00 PM · The Drip Step · Jumbo ·

Ingredient highlight: pineapple

Why is there pineapple on our menu, while we say that we stick to local ingredients only?

That's a fair question. And no we haven't cracked the code for growing pineapple in Finland.

Instead, we work together with a local pineapple cutter finding use for the pineapple cores and skins that remain from their process. There's plenty of fruit left on these to get creative with and we've been doing our best to make the most of it.

Pineapple skins can be infused into syrups and cores spun into ice cream. We've also been fermenting some for future ideas — just to name a few examples.

Right now pineapple is part of our dessert menu.

Small cubes of fresh pineapple are caramelised and flambéed to bring out their tropical fruitiness while adding a little more depth. We serve them with a scoop of brown butter ice cream, crème pâtissière, and a sourdough waffle on the side.

Finding use for ingredients with hidden potential is something that keeps us creative and gives us a lot of joy.

P.S. We're always open to brainstorm if there's a part of an ingredient you're struggling to find use for. Throw us a challenge in the comments! **See less**

Okin

Jauni izaicinājumi - projekts Compost365

- Pārtikas atkritumu kompostēšana uz vietas restorānos
- 15 testa restorāni 18 mēnešu periodā
- Komposta materiāla izplatīšanas kanālu izpēte

Veiksmi visiem!

www.vidzeme.lv

Liene Klišāne

+371 29127744

Liene.klisane@vidzeme.lv