Līdzfinansē Eiropas Savienība

Viedās administrācijas un reģionālās attīstības ministrija

Klimata un enerģētikas ministrija

Life Waste to Resources IP

Vadlīnijas pārtikas atkritumu samazināšanai un novēršanai HoReCa sektoram un izglītības iestādēm

Mazāk pārtikas atkritumu - vairāk vērtības jūsu virtuvē

Sandija Svarupa
Klimata un enerģētikas ministrija

07.10.2026.

Kāpēc par to runājam?

PĀRTIKAS ATKRITUMI
SABIEDRISKĀS ĒDINĀŠANAS SEKTORĀ LATVIJĀ

Sabiedriskās ēdināšanas sektorā tiek radīts

9 KG

UZ VIENU IEDZĪVOTĀJU GADĀ

Kopējais pārtikas atkritumu daudzums Latvijā

144 KG

UZ VIENU IEDZĪVOTĀJU GADĀ

(2024.gada dati)

PĀRTIKAS ATKRITUMI = NE TIKAI VIDES PROBLĒMA

FINANŠU ZAUDĒJUMS

Izmestā pārtika nozīmē izmestas naudas izmaksas.

RESURSU IZŠĶĒRDĒŠANA

Tiek izšķērdēti dabas resursi – ūdens, zeme, enerģija, darbs.

REPUTĀCIJAS JAUTĀJUMS

Atbildīga rīcība veido uzticību un stiprina tēlu sabiedrībā.

ILGTSPĒJAS JAUTĀJUMS

Mazāk atkritumu – mazāka ietekme uz vidi un labāka nākotne mums visiem.

MAZĀK ATKRITUMU – LIELĀKA VĒRTĪBA
Katrs solis skaitās!

Kāpēc par to runājam?

ES MĒRĶI: MAZĀK ATKRITUMU, MAZĀK PĀRTIKAS ATKRITUMU

2030 PĀRTIKAS ATKRITUMI

−10%
pārstrāde un ražošana

−30%
mazumtirdzniecība, ēdināšana un mājsaimniecības

salīdzinājumā ar 2021.–2023. gada vidējo

ES mērķis ir līdz 2030. gada 31. decembrim **nacionālā** līmenī samazināt pārtikas atkritumu rašanos pārstrādē un ražošanā par 10%, bet uz vienu iedzīvotāju kopā mazumtirdzniecībā un citā pārtikas izplatīšanā, restorānos un sabiedriskajā ēdināšanā, kā arī mājsaimniecībās par 30%, salīdzinot ar 2021.–2023. gada vidējo.

2035 SADZĪVES ATKRITUMI POLIGONOS

≤10%
no radītajiem sadzīves atkritumiem

Latvijā pašlaik **~37%**

2030 VIENREIZLIETOJAMAIS PLASTMASAS IEPAKOJUMS

IEROBEŽOJUMI

noteikti vienreizlietojama plastmasas iepakojuma veidi pārtikai un dzērieniem, ko piepilda un patērē HoReCa telpās

Šis konkrētais ierobežojums neattiecas uz līdzņemšanu.

Mērķis: novērst pārtikas atkritumu rašanos un veicināt apritīgāku ēdināšanu.

ES tiesību aktos noteikti mērķi un prasības | 2030–2035

Pārtikas resursu vērtības saglabāšanas iniciatīvas

No atkritumiem – uz vērtību

Mazāk atkritumu vairāk vērtības

R0 **Atteikties no pārtikas pārpalikumu radīšanas (*refuse*)**
- Pārtikas pārpalikumu rašanās cēloņu novēršana audzēšanā, ražošanā, piegādē un patēriņā

R1 **Pārdomāt pārtikas atkritumu neradīšanas iespējas (*rethink*)**
- Pārtikas atkritumu audits

R2 **Samazināt pārtikas pārpalikumu rašanos (*reduce*)**
- Bezatkritumu gatavošana
- Pārtikas atkritumu mazināšanas meistarklases par atbildīgu pārtikas patēriņu "Kā iepirkties?", "Kā uzglabāt pārtiku?", "Kā sasaldēt pārtiku?"

R3 **Izmantot pārtikas pārpalikumus atkārtoti (*reuse*):**
- Kopienas pārtikas skapis, plaukts vai ledusskapis
- Pēdējā brīža pārtikas tirgus
- Pārtikas brīvprātīgo glabēju tīklojums
- Pārtikas pārpalikumu ziedošana dzīvnieku barošanai

R4 **Salabot (*repair*)**

R5 **Atjaunot (*refurbish*)**

R6 **Nodot atkārtotai ražošanai (*remanufacture*)**

R7 **Pārveidot un pārplānot pārtikas pārpalikumu izmantošanu (*repurpose*):**
- Gatavošana no pārtikas pārpalikumiem
- DiskoZupa

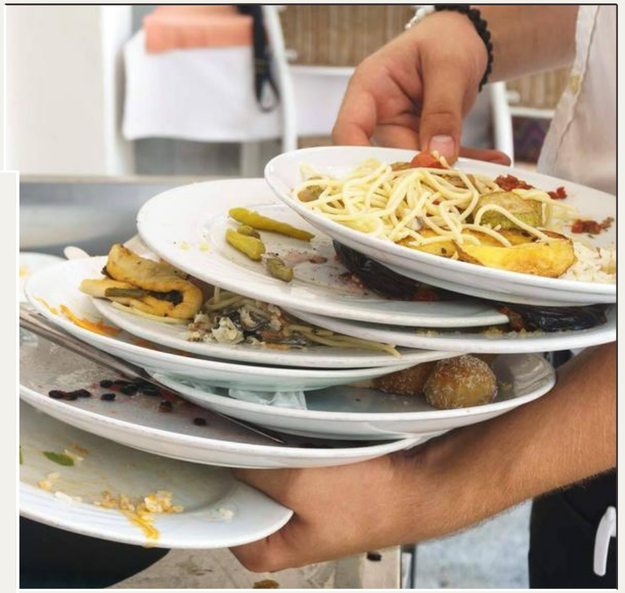
R8 **Pārstrādāt vai nodot pārtikas atkritumus pārstrādei (*recycle*)**

R9 **Atgūt materiālus un enerģiju no pārtikas atkritumiem (*recover*):**
- Kopienas komposts
- Komposta gatavošanas meistarklases

Kur rodas pārtikas atkritumi uzņēmuma/ iestādes virtuvē?

Posms	*Kur rodas atkritumi?*
Iepirkums	Pārāk lieli apjomi
Uzglabāšana	Bojāšanās
Gatavošana	Mizas, pārprodukcija
Servēšana	Atlikumi koplietošanas traukos
Patēriņš	Pārpalikumi uz šķīvjiem

Nepārdomāta gatavošana



Pārpalikumi uz šķīvjiem

Uzglabāšanas trūkumi

Kad redzam, kur atkritumi rodas, varam izvēlēties piemērotākos risinājumus katrā posmā.

Ko varam piedāvāt?

Praktiskas un viegli pielietojamas vadlīnijas pārtikas atkritumu mazināšanai HORECA sektoram un izglītības iestādēm.

Vadlīniju uzdevums

- palīdzēt identificēt galvenos atkritumu rašanās avotus,
- ieteikt praktiskus risinājumus,
- veicināt resursu efektīvāku izmantošanu,
- stiprināt ilgtspējīgas saimniekošanas pieeju.

Vadlīnijas pieejamas šeit

Ar ko sākt?

1) *Mērīt pārtikas atkritumus;*

- noteikt, kas un cik tiek izmests,
- analizēt galvenos cēloņus.

2) *Pārskatīt procesus;*

- mērķu noteikšana,
- uzlabojumu veikšana soli pa solim.

3) *Iesaistīt cilvēkus;*

- Personāla apmācības.
- Komunikācija ar klientiem, komandu, kopienu.

4) Efektīvāk izmantot resursus;

- Produktu pilnvērtīga izmantošana,
- FIFO princips.

5) *Regulāri izvērtēt rezultātus.*

- sekot līdzi progresam,
- novērtēt uzlabojumus.

FIFO princips

Citas iespējas samazināt atkritumu rašanos

1) Kopienas iesaistīšana – Whatsapp un Facebook grupas «Dalies ar pārtiku Cēsu novadā»;

- pārtikas atgūšanas tīkls iesaistot brīvprātīgos jauniešus;
- pēdējā brīža tirgus;
- bezatkritumu kulinārās laboratorijas.

2) Ziedot
Vadlīnijas pārtikas ziedošanai pieejamas šeit:
https://www.zm.gov.lv/lv/partikas-ziedosana

Pārstrādes tehnoloģijas

Pārtikas atkritumu izpakotājs AAC “Daibe”

Kompostētājs AAC «Kaudzītes»

Iespēja uzņēmējiem un pedagogiem

Pieci reģionālie semināri un meistarklases profesionālu pavāru vadībā tehnikumos jaunajiem pavāriem, HoReCa sektora pārstāvjiem, izglītības iestāžu ēdinātājiem un citiem

7.10. – RĪGA
15.10. – SMILTENE
12.11. – KULDĪGA
25.11. – RĒZEKNE
02.12. – AIZKRAUKLE

Saite ŠEIT

Iespēja studentiem un audzēkņiem

Pētniecisko darbu konkurss audzēkņiem un studentiem (2026.gada septembris - 2027.gada 5.aprīlis).

Tēma - pārtikas atkritumu novēršana, samazināšana un ilgtspējīga apsaimniekošana.

Saite ŠEIT

Citas iespējas

Attēls no Interreg projekta
"SchoolFood WasteSolutions" resursiem

Vebinārs pašvaldībām un izglītības iestādēm par ēdināšanas pakalpojuma īstenošanas posmu decembrī.

Informatīva kampaņa HoReCa sektoram masu medijos 2027.gada februārī - martā.

wastetoresources.kem.gov.lv

Paldies!

Pārtikas atkritumu mazināšana nav tikai ilgtspējas jautājums — tā ir gudrāka, efektīvāka un atbildīgāka saimniekošana.

LIFE Waste To Resources IP, LIFE2O IPE/LV/OOOO14